

CINÉMA

Les petites salles en danger

ÉDITO Solidarité



Depuis sa création, *Zoom Japon* a manifesté, à de nombreuses reprises, son intérêt pour le 7^e Art nippon, en s'attachant à chaque fois à en montrer des

facettes différentes. Cette fois, nous avons voulu mettre en avant le rôle des petites salles de cinéma qui contribuent à la promotion des films, mais aussi à sa diversité. Pourtant, elles sont menacées. La crise du coronavirus les a fortement impactées à l'instar des distributeurs indépendants qui font un travail de défrichage important. Plusieurs initiatives ont été lancées pour les soutenir. Nous nous associons à cet élan de solidarité tout en cherchant à montrer quelques exemples de petits cinémas bien décidés à poursuivre leur combat.

LA RÉDACTION

courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Sendagaya, arrondissement de Shibuya, Tôkyô



Le 23 juillet, aurait dû se tenir la cérémonie d'ouverture des Jeux olympiques de Tôkyô 2020. La crise liée au coronavirus a conduit les autorités japonaises sous la pression du Comité international olympique et de la population à repousser l'événement d'une année. Toutefois, une partie de l'opinion publique japonaise ne souhaite pas que la capitale accueille cette compétition sportive et a une nouvelle fois exprimé son opposition le 23 juillet en passant notamment à côté du nouveau stade olympique conçu par l'architecte Kuma Kengo.

© Eric Rechsteiner

120

km/h. Telle est la vitesse maximum que les automobilistes pourront

atteindre sur certaines autoroutes contre 100 km/h auparavant. Seuls certains tronçons, qui présentent un faible taux d'accidents et qui sont "conçus pour être sûrs même avec une vitesse de 120 km/h", seront concernés. Seules les voitures pourront augmenter leur vitesse, car les poids lourds devront toujours circuler à la vitesse de 80 km/h.

SPORT Record de longévité pour Miura

Le footballeur **MIURA Kazuyoshi** continue de battre des records de longévité sur les terrains de football. L'attaquant de 53 ans qui a inspiré le personnage d'Olivier Atton dans l'animé *Olive et Tom* a battu un nouveau record. En entrant en jeu en Levain Cup sous les couleurs de son club du Yokohama FC, il est devenu le plus vieux joueur à prendre part à un match professionnel.

ECONOMIE Le Japon se rapproche de Londres

Après avoir quitté l'Union européenne le 31 janvier, le Royaume-Uni est dans l'obligation de négocier ses propres accords commerciaux avec nombre des grandes puissances économiques du monde. Le Japon pourrait être le premier pays avec lequel Londres va signer un accord de libre-échange. Début août, la presse annonçait que "l'accord est proche entre le Royaume-Uni et le Japon".

Cours de japonais

Ecole de langues de TENRI Depuis 1971

- Tous niveaux groupe/individuel
- Formation éligible CPF
- Préparation JLPT
- Cours d'essai gratuit
- Cours en ligne disponible

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
8-12 rue Bertin Poirée 75001 Paris
Tel: 01 44 76 06 06 M° Châtelet/Pont-Neuf
www.tenri-paris.com



Librairie japonaise

JUNKUDO



©Yûko Matsumoto

18 rue des Pyramides 75001 Paris

Tél : 01 42 60 89 12

Mail : contact@junku.fr

Du lundi au samedi de 10h00 à 19h00

Boutique en ligne : www.junku.fr

Dernières nouvelles ; nouveautés, ateliers, événements, sont sur



HOMMAGE **Merci Bernard Béraud!**

Dans la vie, il y a deux types de personnes : les donneurs de leçons, et ils sont très (trop ?) nombreux ; et, beaucoup plus rares, donc chers, chéris, les donneurs de chances. Bernard Béraud était de cette race, un donneur de chances. Sans lui, *Zoom Japon* existerait-il ? Sans lui, les Éditions Ilyfunet n'auraient pas vu le jour, ni Espace Japon, ni *OVNI*, et le "goût du Japon" de l'auteur de ces lignes ne se serait sans doute pas ancré aussi profondément dans son esprit.

Qui était Bernard Béraud, disparu fin juillet dans la moiteur estivale ? À une époque où rares étaient les Français (les Occidentaux ?) qui s'aventuraient au Japon, Bernard découvre "presque par hasard" ce pays au sortir de l'adolescence, à la fin des années 1950. Fasciné par la vitalité de la population nipponne, il s'y installe en tant que journaliste, s'intéresse au cinéma, effectue les sous-titres de *La Pendaïson* (*Kôshikei*, 1968), le chef-d'œuvre d'ÔSHIMA Nagisa, violente diatribe contre la peine de mort institutionnalisée et le racisme anticoréen. Au cours des années 1960, il se crée un solide réseau parmi les intellectuels et les créatifs japonais, réseau que cet homme fidèle en amitié a conservé toute son existence. Il croise notamment les militants opposés à la guerre du Vietnam, dont les idéaux convergent souvent avec ceux qui luttent contre les expropriations de fermiers pour la construction du futur aéroport international de Narita. De cette expérience, il tire le matériel nécessaire à la rédaction de l'ouvrage *La Gauche révolutionnaire au Japon* (Le Seuil, 1970).

Rentré en France, Bernard fonde avec son épouse OZAWA Kimie, dans un petit local à Belleville, les éditions Ilyfunet (littéralement "*Le bateau qui entre au port*"). Désormais, sa vie va se confondre avec son entreprise, à son image, empreinte de modestie mais sûre de sa démarche et dénuée de vaines prétentions. Il est épaulé dans sa tâche par HORIUCHI Seichi, un graphiste japonais réputé rencontré à Tôkyô. Avec lui, séduit par son approche et par Paris, l'éditeur novice lance en 1974 le périodique *ilyfunet-defunet* (*Le bateau qui entre au port et celui qui en sort*), tout premier périodique en japonais destiné à la communauté nipponne installée dans la capitale française. C'est l'ancêtre de *OVNI*, une formule qui voit le jour en 1979, en bimensuel gratuit. Parallèlement, la petite maison d'édition familiale devient un lieu de rencontres pour les Japonais désireux de faire partager leur culture. Pour le faire vivre, Bernard prête notamment ses propres ouvrages consacrés au Japon. La "Japothèque", bibliothèque en prêt libre, préfigure ce qui deviendra quelques années plus tard l'Espace Japon, premier centre culturel japonais non subventionné en France.



Bernard Béraud en compagnie d'une partie de l'équipe des éditions Ilyfunet qu'il a fondées en 1974.

Le Japon de Bernard Béraud, ce n'est en effet pas celui des maisons de commerce, des tour-operators, des experts en "Japon, Terre de contrastes, mariant tradition et modernité, prout-prout et tagada tsoin-tsoin". C'est un pays dont les ressortissants collectionnent les boîtes d'allumettes, chefs-d'œuvre du quotidien ordinaire, que Bernard et son équipe présentent à un public français avide de toucher du doigt ce pays réputé "si lointain et insondable" et que les autorités nipponnes du moment se gardent bien de rendre plus proche.

Arrivent les années 1980, le local de Belleville est désormais trop étiqué. Espace Japon voit le jour en 1981 dans la Rue Ste-Anne, participant ainsi à sa réputation de "quartier japonais" de la capitale. Les Français ne s'intéressent pas encore aux mangas, mais dans les étagères de la bibliothèque, on y trouve déjà des trésors : les premiers exemplaires, publiés à "compte de traducteur", de certains titres mythiques de TEZUKA Osamu, proposés en français par Jacques Laloz notamment.

L'équipe d'Espace Japon s'est étoffée autour de ses fondateurs. Des fidèles, séduits par l'ambiance généreuse et désintéressée insufflée par le maître des lieux, apportent leur contribution à la vie de cette "bulle" flottant entre deux cultures. La salle d'exposition accueille des artistes japonais souhaitant faire découvrir leurs œuvres. Ce sont aussi les origamis pleins de vie de maître KIMURA et de son ami français Éric Joiseul, qui dépoussièrent le genre. Ce sont également les recettes de cuisine de SATÔ Makoto, fidèle de la première heure, qui sont goûtées et appréciées lors des nombreuses soirées organisées dans ce lieu.

Et *OVNI*, qui passe bilingue, permet dès lors aux lecteurs français de suivre notamment l'activité

nippocinématique grâce à l'incollable Max Tessier ou au dévoué Philippe Berthet, toujours partant pour remplir les colonnes du bimensuel. C'est aussi à ce moment que Bernard m'a sauvé des griffes de la grande bouffe industrielle pour me proposer de rejoindre l'équipe, alors que je n'étais qu'un insignifiant étudiant de Langues'O insomniaque, rêvant les yeux ouverts de devenir journaliste au pays du Soleil levant. Il me confie sans tarder la création du trimestriel en français *Espace Japon*, réalisé sur les premiers ordinateurs Mac arrivés en France. Je me souviendrais toujours de Bernard, affichant un sourire plein de promesses, en sortant de son imposante besace le Graal potentiel que représentait ce premier ordinateur "presque portable". Inlassablement, au fil des décennies et jusqu'à sa retraite en 2004, Bernard Béraud accueille, écoute, conseille. On le voit même rôder rue de Nancy les jours de mise sous plis d'*OVNI* bien après qu'il ait passé les rênes à son fils Dan, qui a brillamment pris la relève. Les portes du centre culturel qu'il a créé de toutes pièces en plein Paris sont aujourd'hui toujours bien ouvertes à tous ceux qui recherchent un Japon sans blabla et fermement implanté dans le quotidien.

Les années ont passé, une nouvelle génération de passionnés perpétue aujourd'hui l'élan fondateur. *Zoom Japon* est devenu un média de référence à part entière, désormais essaimant dans toute l'Europe. Ceux qui ont eu l'honneur de faire partie de ses amis sont bien sûr dévastés par sa disparition. C'est mon cas, indéniablement. Mais je me considère extrêmement "chanceux", et je le dois à Bernard Béraud, qui m'a "donné ma chance" comme il l'a donné à tant d'autres. Merci Bernard !

ETIENNE BARRAL



L'Iwanami Hall, dans le quartier de Jimbôchô, à Tôkyô, est une des salles où le cinéma d'art et d'essai étranger est défendu avec vigueur.

SOS cinéma indépendant

Menacées par la crise sanitaire, les salles indépendantes ont besoin d'être sauvées pour préserver le cinéma nippon.

Au Japon, où tout ce qui est petit et compact est beau, on les appelle "mini théâtres". Il s'agit de salles de cinéma indépendantes dont la taille et la capacité d'accueil sont plus réduites (généralement 200 personnes ou moins) que les complexes cinématographiques. Elles existent depuis de nombreuses années et ont historiquement contribué à soutenir et à nourrir les films d'art et d'essai étrangers ainsi que les films indépendants japonais. Nées au milieu des années 1970, ces salles ont connu une croissance spectaculaire au cours de la décennie suivante et ont continué à prospérer malgré la concurrence des multiplexes. "Le premier complexe cinématographique au Japon a été ouvert à Ebina en 1993 par Warner Mycal et a été rapidement suivi par d'autres établissements", explique Mark Schilling, critique et spécialiste du cinéma japonais. "Cependant, les petites salles de cinéma

ont mieux résisté que prévu à l'essor des multiplexes. La raison principale étant qu'ils servaient des publics très différents. Les multiplexes proposent principalement des films commerciaux japonais et des superproductions hollywoodiennes, tandis que les cinémas plus modestes se concentrent sur les films indépendants japonais et les films d'art et d'essai étrangers. Le marché des films d'art et d'essai étrangers ayant décliné au cours des deux dernières décennies, les films indépendants japonais ont pris en grande partie le relais. Le nombre de sorties de films japonais est passé de 282 en 2000 à 687 en 2019, et la majeure partie de cette augmentation est liée aux films indépendants", ajoute-t-il. Malgré ces données apparemment encourageantes, force est de reconnaître que les 20 dernières années n'ont guère été favorables au modèle commercial des salles indépendantes. Si les multiplexes sont désormais la norme dans tout le pays, la baisse des audiences et les coûts d'exploitation prohibitifs ont obligé de nombreux petits cinémas à mettre la clé sous la porte, surtout dans les petites villes, et même dans les grandes métropoles

comme Tôkyô et Ôsaka, les petites salles disparaissent les unes après les autres.

"Actuellement, sur un total de 600 cinémas, on recense 240 cinémas de ce genre dans l'Archipel", confirme le réalisateur FUNAHASHI Atsushi (voir Zoom Japon n°26, décembre 2012). "Cela représente 40 % de l'ensemble des salles de cinéma du pays. Cependant, si l'on considère le nombre d'écrans, les salles indépendantes ne représentent plus que 12 % du total car chacun d'elles n'a qu'un ou deux écrans alors que dans le cas des multiplexes, on peut trouver jusqu'à dix écrans sous un même toit". En effet, en 2019, selon les données de l'Association des producteurs de films du Japon, les multiplexes possèdent 3165 écrans sur 3583 existant. Comme si cela ne suffisait pas, la crise de la COVID-19 a porté un coup dur au marché indépendant, incitant de nombreuses personnes à venir à sa rescousse par le biais d'une série d'initiatives et de campagnes de financement participatif. Alors que l'histoire des salles indépendantes a officiellement commencé au milieu des années 1970, l'idée de distribuer et de montrer des films

d'art et d'essai a été conçue au cours de la décennie précédente, en particulier par l'Art Theatre Guild (ATG), une société de distribution de films fondée en 1961 pour distribuer des films européens au Japon. Elle a ensuite produit des œuvres de réalisateurs japonais. Sa principale salle, l'Art Theater Shinjuku Bunka, était un petit cinéma sombre où toute forme de publicité tape-à-l'œil était bannie. Son directeur KUZUI Kinshirō prenait les films au sérieux, et le public ne pouvait pas aller et venir pendant un spectacle comme dans les autres salles. En 1967, il a fait construire un cinéma encore plus petit dans le sous-sol du même bâtiment afin de montrer des films d'avant-garde, tournés notamment en 8 mm et 16 mm. Il s'agit du Sasori-za dont le premier film projeté fut *Ginga-kei* [Galaxie, 1967] d'ADACHI Masao (voir *Zoom Japon* n°79, avril 2018).

Le Shinjuku Bunka et le Sasori-za ont été les prototypes de tous les petits cinémas d'art et d'essai qui ont vu le jour par la suite. Si le modèle de distribution de l'ATG et sa mission d'éduquer les spectateurs n'étaient pas conventionnels, ils ont trouvé un public avide d'un autre type de culture cinématographique. C'est grâce à l'ATG que les spectateurs japonais ont eu la chance de voir des œuvres telles que *Umberto D.* (1952) de Vittorio De Sica, *L'Année dernière à Marienbad* (1961) d'Alain Resnais ou encore *Les Fraises sauvages* (*Smultronstället*, 1957) et *Le Septième Sceau* (*Det Sjunde inseget*, 1957) d'Ingmar Bergman.

Dix ans plus tard, un nouveau projet de distribution de films baptisé *Equipe de cinéma* a été lancé, en 1974, par TAKANO Etsuko et KAWAKITA Kashiko. Cette dernière, conservatrice de films et membre de l'ATG, connue à l'étranger sous le nom de "Madame KAWAKITA", avait été la première à importer des films étrangers au Japon par le biais de Tōwa Shōji, une petite société fondée avec son mari. Plus tard, elle a créé la Nihon Ato Shiatō Undō no Kai (Japan Art Theatre Movement Party) dans le but de créer des théâtres qui présenteraient des films d'art et d'essai.

Quant à TAKANO Etsuko, elle a été directrice générale de l'Iwanami Hall, une salle polyvalente construite par Iwanami Shoten, l'une des plus grandes maisons d'édition du Japon. Les deux femmes ont transformé la salle en cinéma et ont commencé à présenter des films étrangers de pays peu connus comme la Bulgarie, la Pologne, le Chili et Chypre. Dans le deuxième numéro de leur bulletin d'information, *Equipe de cinéma* (1974), elles déclarent que "notre mission première est de découvrir des chefs-d'œuvre cachés et de les montrer au public, et de mettre en lumière les pays où le cinéma est présent, et plus particulièrement les nouveaux et puissants réalisateurs du tiers monde". Dans la foulée de l'Iwanami Hall, les salles indépendantes se sont multipliées et ont gagné en popularité grâce à une nouvelle approche privilégiant

les films dont les thèmes sociaux étaient autrefois considérés comme inappropriés pour la distribution et les œuvres de réalisateurs inconnus. Alors que certaines d'entre elles se concentraient sur les films d'art et d'essai étrangers, d'autres ont pris l'initiative de sortir des films d'avant-garde de réalisateurs japonais peu connus, ce qui a favorisé le renouveau de la production cinématographique nationale de qualité.

Entre autres choses, elles ont introduit une nouvelle façon de faire connaître leur programmation. Les petites salles de cinéma produisaient leurs propres prospectus, programmes et bulletins d'information pour les membres du cinéma. Ces brochures colorées étaient pleines d'informations et de photographies et s'adressaient aux cinéphiles qui constituaient la majorité de leur clientèle.

Toutefois, l'émergence et la prolifération des multiplexes ont saturé le marché et affaibli la capacité des cinémas indépendants à attirer les spectateurs. L'évolution de la démographie et des habitudes de visionnage du public, associée à la diversification des médias et des fournisseurs de contenu (par exemple, la vidéo à la demande), a entraîné la fermeture de nombreuses salles.



"Contrairement à des pays comme la France et la Corée du Sud, de nombreuses activités culturelles, y compris les cinémas indépendants, ne sont pas protégées par le gouvernement", regrette FUNAHASHI Atsushi. "Le principal problème étant que jusqu'à présent, personne n'a donné une définition claire de ce qu'est un cinéma d'art et d'essai. En Corée, par exemple, il existe un organisme public qui réglemente ces choses, et tous ces cinémas qui peuvent prouver que les deux tiers des films qu'ils projettent chaque année sont des films d'art et d'essai, peuvent bénéficier d'une aide financière. Donc, lorsque nous avons commencé à faire pression sur le gouvernement par le biais de notre campagne "Save the Cinema" (<https://savethecinema.org>), nous avons dû trouver une définition qui distingue les petites salles des multiplexes. Nous avons dû montrer que les cinémas indépendants font des choses que les cinémas commerciaux ne font pas, comme organiser des rétrospectives et des festivals consacrés à des réalisateurs particuliers. Ces initiatives peuvent être comparées à ce que font des musées et des galeries d'art, et ne rapportent pas nécessairement d'argent. En effet, elles finissent parfois par en perdre".

La réaction extrêmement positive à l'égard de cette campagne montre que les gens apprécient l'approche des salles indépendantes. "En fait, lorsque nous avons commencé à demander une aide financière, nous avons reçu plusieurs commentaires négatifs de personnes qui pensaient que les gens du cinéma n'étaient pas les seuls à souffrir", confie le cinéaste. "Elles remettaient en question notre démarche, considérant que beaucoup d'autres entreprises connaissaient les mêmes problèmes. Nous nous sommes donc réunis et avons décidé de coordonner nos actions pour faire passer notre message: la musique, le cinéma et le théâtre sont des biens culturels importants et nous devons sauver ces lieux parce que ce qu'ils font a une valeur publique: très simplement, les gens ont besoin de culture".

Mark Schilling est d'accord pour dire que les cinémas indépendants sont vitaux pour l'industrie cinématographique japonaise. "Sans eux, la plupart des cinéastes d'ici, y compris ceux dont les films sont présentés à Cannes et dans d'autres grands festivals, ne pourraient pas sortir leurs films. S'ils disparaissaient, nous reviendrions aux années 1950, lorsque le marché du film japonais ne comprenait que les six grands studios. La situation serait même pire, car les anciens studios soutenaient les jeunes talents d'une manière que les studios actuels ne peuvent pas faire", explique-t-il.

FUNAHASHI Atsushi souligne un fait intéressant qui met encore plus en évidence le rôle crucial joué par ces salles dans le marché actuel du cinéma. "Selon les données de l'année dernière, environ la moitié des films qui sont sortis dans l'Archipel n'ont été projetés que dans les cinémas indépendants. Il s'agit de documentaires, de films indépendants et à petit budget et d'autres titres qui ne sont pas considérés comme suffisamment commerciaux pour plaire au grand public. En d'autres termes, ils constituent un créneau important pour toutes sortes de films de qualité qui, autrement, ne pourraient pas être vus par les amateurs de cinéma au Japon. Si vous considérez cela du point de vue des créateurs, de nombreux réalisateurs, dont moi-même, n'auraient nulle part où montrer leurs propres œuvres.

Des réalisateurs primés et de renommée internationale, comme FUKADA Kōji et HAMAGUCHI Ryūsuke (voir *Zoom Japon* n°80, mai 2018) pour ne citer que quelques noms à l'origine de la campagne de soutien aux salles indépendantes, leur doivent beaucoup. C'est grâce à ces salles que nous avons pu poursuivre nos projets et grandir en tant que créateurs. Aujourd'hui, elles sont confrontées à une dure bataille pour leur survie. Quatre cinémas ont déjà fermé à cause de la pandémie, et d'autres pourraient suivre dans un avenir proche. C'est pourquoi le moment est venu de leur montrer notre reconnaissance. Il ne s'agit pas seulement de nous. Nous devons faire en sorte qu'elles survivent pour que nos enfants puissent profiter d'une culture cinématographique plus diversifiée." **GIANNI SIMONE**

IDÉES Pour ne pas être à bout de souffle

Pour éviter une catastrophe culturelle, de nombreux professionnels se sont mobilisés en lançant diverses initiatives.

La COVID-19 a frappé l'industrie cinématographique de plein fouet, le gouvernement ayant exhorté les gens à se tenir à l'écart des lieux fermés. Selon les données recueillies par le critique de cinéma ÔTAKA Hiroo, les recettes dans le secteur ont chuté de 53 % entre janvier et avril 2020 par rapport à l'année dernière, et la situation s'est encore aggravée en mai avec la fermeture totale des salles de cinéma. De la production à la distribution, toute l'industrie s'est arrêtée. Afin de sauver le cinéma indépendant et les petites salles de cinéma en particulier, de nombreux professionnels ont lancé un certain nombre d'initiatives, parmi lesquelles la campagne "Save the Cinema". Zoom Japon s'est entretenu de ce projet avec IWASAKI Yûko du Japan Community Cinema Center (JCCC).

Qu'est-ce que le Japan Community Cinema Center ?

IWASAKI Yûko : "Community Cinema" désigne les salles d'art et d'essai, les ciné-clubs et autres lieux publics de ce type en dehors des grands multiplexes. Notre activité en tant que réseau informel remonte à 1996, mais le JCCC lui-même a été officiellement fondé en 2009. Chaque année en septembre, environ 300 personnes se réunissent lors de notre assemblée générale pour discuter de questions communes et partager des idées. Il y a quelques années, nous avons même invité Claude-Eric Poiroux, directeur général d'Europa Cinemas, à parler du système de soutien financier en Europe. Entre autres choses, nous collaborons avec l'Institut Français et nous avons également un système de distribution à but non lucratif grâce auquel nous prêtons notre collection de films aux salles et aux festivals. Par exemple, nous avons aidé à organiser des rétrospectives de réalisateurs tels que Frederick Wiseman et Manoel De Oliveira.

Parlez-nous de la campagne "Save the Cinema".

I. Y. : Lorsque les gens ont cessé d'aller au cinéma pour éviter d'être contaminés, le JCCC a pris contact avec plusieurs responsables politiques et a lancé un appel au gouvernement, leur demandant de soutenir le cinéma indépendant et les petites salles en particulier, car beaucoup d'entre elles risquaient une fermeture définitive. Lorsque le réalisateur SUWA Nobuhiro a entendu parler de notre initiative, il a fait passer le mot dans le milieu cinématographique et au-delà. C'est ainsi que la campagne a pris son envol.



IWASAKI Yûko du Japan Community Cinema Center est au cœur de la bataille pour sauver les petites salles.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Cette campagne n'est pas la seule en cours, n'est-ce pas ?

I. Y. : Alors que de plus en plus de personnes ont rejoint notre campagne, certaines d'entre elles ont proposé des projets similaires, contribuant à améliorer notre image auprès du public. Le projet qui a probablement reçu le plus de publicité est le Mini-Theater Aid (<https://minitheater-aid.org/>), une initiative de financement participatif lancée par les réalisateurs FUKADA Kôji et HAMAGUCHI Ryûsuke. Cela a grandement aidé notre cause, non seulement car cela a apporté à de nombreuses salles une aide financière modeste mais nécessaire, mais aussi parce que nous avons pu montrer aux autorités qu'un grand nombre de personnes s'intéressaient réellement au cinéma indépendant et ne voulaient pas qu'il disparaisse. Enfin, le gouvernement et le Premier ministre ABE lui-même ont reconnu la nécessité de protéger cette partie importante de la culture japonaise. Cependant, nous ne savons toujours pas quand l'aide financière sera débloquée et quelle forme elle prendra.



La grande différence entre les salles d'art et d'essai au Japon et celles en Europe, et en France notamment, est qu'elles ne reçoivent aucune aide publique,

financière ou autre. C'est bien sûr dommage, mais d'un autre côté, ces salles savent par expérience que si elles restent sans rien faire, personne ne les aidera. Cette prise de conscience, je crois, est probablement la raison pour laquelle nous sommes passés à l'action si rapidement dès que les choses ont commencé à mal tourner.

Pourquoi faut-il sauver ces salles ?

I. Y. : Chaque année, ce sont quelque 1 300 films qui sortent au Japon. Plus de la moitié d'entre eux sont présentés dans les petites salles mais, plus important encore, environ 500 de ces œuvres ne sont présentées que dans ces cinémas. En d'autres termes, sans eux, un grand nombre de petits films indépendants ne pourraient pas être vus. Des cinéastes comme FUKADA et HAMAGUCHI ont souvent dit qu'ils devaient leur carrière au soutien qu'ils ont d'abord reçu de ces salles. Sans le circuit indépendant, les cinéphiles n'auraient pas la chance de voir un grand nombre de films intéressants. D'ailleurs, il ne s'agit pas seulement des films. Les multiplexes, par exemple, sont pratiques car ils présentent plusieurs films sous un même toit, mais ils se ressemblent tous. Partout où vous allez, ils ont le même hall, le même intérieur, et tout cela semble un peu aseptisé. En revanche, chaque salle d'art et d'essai a sa propre ambiance et son propre caractère, et le lieu lui-même devient une partie de l'expérience cinématographique. Dans les petites villes, elles font partie de la vie locale. C'est une raison de plus pour laquelle nous ne pouvons pas nous permettre de laisser ces cinémas disparaître.

PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN DEROME

L'ÉVÉNEMENT KORE-EDA



une série de
Hirokazu **Kore-eda**

Going My Home

SEPT
2020

EXCLUSIVITÉ COFFRETS

fnac

EXCLUSIVITÉ CINÉ

LUMINOR
HÔTEL DE VILLE

EXCLUSIVITÉ VOD

MUBI

Télérama

CAHIERS
de CINÉMA

PREMIERE

SENS
CRITIQUE

THE ZOOM
JAPON

DISTRIBUTION **De battre le cœur s'est arrêté**

Au même titre que les petites salles qu'ils fournissent, la situation est également difficile pour les distributeurs de films.

Sans les salles d'art et d'essai, tout le monde s'accorde pour dire que l'univers du cinéma serait moins diversifié et certainement plus ennuyeux. Mais il y a une autre partie indispensable de l'industrie cinématographique dont on parle peu : les distributeurs. Ils se rendent dans les festivals de cinéma et sillonnent les marchés étrangers à la recherche de pépites pour ensuite les placer dans les salles de cinéma de l'Archipel. En d'autres termes, ce sont eux qui font tout le travail, mais leur rôle indispensable est rarement reconnu. L'une de ces professionnels s'appelle YAMANAKA Yôko.

Elle a fondé sa société, Cetera International, en 1989 après avoir travaillé pendant deux ans pour un autre distributeur où elle a appris tout ce qu'elle devait savoir sur l'achat de films et l'acquisition de droits cinématographiques. Cetera International est une petite société (YAMANAKA a un effectif de quatre personnes) qui distribue environ 3 à 4 films par an. *"Pour chaque film, nous devons commencer à travailler six mois avant sa sortie en salle",* explique-t-elle. *"Nous nous occupons aussi de la publicité, nous écrivons des articles pour des magazines et nous réalisons des interviews. C'est un énorme boulot pour une petite équipe. Aussi distribuer quatre films par an est suffisant. En fait, nous distribuons également 3 ou 4 titres en vidéo et à la télévision, mais cela ne nécessite pas autant de travail de notre part",* ajoute YAMANAKA Yôko.

"Lorsque des distributeurs achètent un film, ils acquièrent les droits pour d'autres supports comme les DVD et la télévision. Aujourd'hui, tout est diffusé en ligne par le biais de services de vidéo à la demande, mais dans le passé, le marché de la vidéo était une source importante de revenus. A la fin des années 1980 et au début de la décennie suivante, il était en plein essor. Ce fut donc une période assez facile sur le plan économique, même pour une jeune débutante comme moi. Cependant, le secteur de la distribution est très imprévisible; on ne sait jamais comment les choses vont évoluer. Vous devez constamment être à l'affût des nouvelles tendances tout en essayant de ne pas compromettre vos idées. Ce métier n'est pas pour tout le monde et vous ne vous en enrichissez certainement pas. Il faut d'abord aimer le cinéma. Chaque fois que vous vous engagez pour une œuvre, vous ne savez jamais si vous allez récupérer l'argent que vous avez investi", affirme-t-elle.

Cetera International est spécialisé dans les films européens et, ces dernières années, la société a



YAMANAKA Yôko dirige Cetera International qu'elle a fondé en 1989.

fait venir au Japon des œuvres telles que *Le Premier qui l'a dit* (Mine vaganti, 2010) de Ferzan Özpetek et *Faust* (2011) d'Alexandre Sokourov. *"La plupart des films projetés au Japon sont des superproductions hollywoodiennes, mais j'ai toujours été plus attirée par l'Europe. Beaucoup de gens au Japon sont encore assez ignorants du monde extérieur, en particulier de l'Occident, et grâce au cinéma, on peut apprendre beaucoup sur l'histoire et la culture de chaque*

pays, ainsi que sur les questions sociales et religieuses. Il est également important de mettre en valeur les réalisations artistiques des cinéastes européens. Une grande partie de la culture américaine est rapidement consommée et vite oubliée. En comparaison, un bon nombre de titres européens ont plus de profondeur, ils ont le pouvoir de vous faire réfléchir. La France, en particulier, est le pays où le cinéma est né, grâce aux frères Lumière, ce qui en fait déjà un lieu privilégié pour moi.

J'aime les films français depuis longtemps, et je me suis donnée pour mission de faire découvrir certains d'entre eux à un public plus large ici au Japon. Chez Cetera International, nous avons développé une relation particulièrement forte avec Arnaud Desplechin et avons distribué cinq de ses films", raconte YAMANAKA Yôko.

Sa passion pour le cinéma français, et même son choix de carrière, sont inextricablement liés à Gérard Philipe. "C'est la première star de cinéma dont je suis tombée amoureuse", confie-t-elle. "En 1989, j'ai découvert qu'un de ses films n'avait jamais été montré au Japon, alors j'ai acheté ses droits parce que je voulais le voir moi-même. Puis en 1996 ou 1997, j'ai fait ma première rétrospective consacrée à cet acteur". Au cours des 31 années suivantes, elle a organisé cinq autres festivals dédiés à son idole tout en consacrant une partie de son travail à la renaissance des œuvres européennes classiques. "Quand j'ai fait ce premier festival, j'ai reçu deux sacs postaux de lettres de tout le Japon, de fans qui voulaient me remercier. Certains m'ont écrit: "J'ai été si heureuse de revoir Gérard Philipe au cinéma après toutes ces années". Les distributeurs font généralement un travail invisible, j'ai donc été très surprise. Cela a également renforcé ma détermination à créer des opportunités pour que les gens puissent à nouveau profiter de vieux films sur grand écran."

Quand YAMANAKA Yôko a fondé sa société à la fin des années 1980, le cinéma étranger dominait les salles japonaises. En 1989, par exemple, 522 films étrangers ont été diffusés contre 255 titres japonais, un chiffre stupéfiant. Mené par les films hollywoodiens, le contingent étranger a continué à dominer le box-office jusqu'au début des années 2000, mais en 2005, il est passé sous la barre des 50 %. Depuis, la présence des films étrangers au Japon s'est progressivement réduite. "Les jeunes représentent un pourcentage élevé des spectateurs et ils préfèrent de plus en plus les films japonais - surtout les titres dérivés ou inspirés de mangas, d'anime et de séries télévisées", constate-t-elle. "Depuis peu, ils trouvent même les films sous-titrés difficiles à regarder, si bien que la plupart des titres hollywoodiens sont désormais diffusés en deux versions, l'une sous-titrée et l'autre doublée en japonais. A mes débuts, le marché était dominé par les films occidentaux et il était plus facile d'importer des titres européens. Mais ces dernières années, c'est devenu plus difficile, mais je ne renonce pas. Après tout, ce sont les films que je veux voir en tant que cinéphile", poursuit-elle.

En parlant de programmation de films, une chose qui distingue Cetera International des autres sociétés est son intérêt pour les comédies. "Pas n'importe lesquelles", assure YAMANAKA Yôko. "Il s'agit d'histoires qui incitent à la réflexion avec un message autour de questions so-



Même si ce n'est pas facile de distribuer des comédies, la société de YAMANAKA Yôko s'en est fait une spécialité comme en témoignent *Le Premier* qui l'a dit et *Qu'est-ce qu'on a encore fait au Bon Dieu* ?

ciales. Encore une fois, ce sont les films qui m'attirent. Je crois en eux et je veux que les gens les connaissent. La comédie est un genre assez négligé, mais il est assez difficile de s'y retrouver. Une des raisons pour lesquelles les comédies étrangères sont sous-représentées au Japon est peut-être que l'humour se perd facilement dans la traduction, mais les très bonnes histoires ont le pouvoir de transcender les frontières culturelles, et je dois dire que beaucoup des titres que j'ai distribués ont été des succès, ce qui prouve qu'il existe un marché pour de telles œuvres au Japon."

La crise liée au coronavirus a beaucoup attiré l'attention sur le sort des salles d'art et d'essai. Reste que les distributeurs indépendants sont confrontés aux mêmes problèmes. "Chaque distributeur a une relation symbiotique avec les salles de cinéma", rappelle la directrice de Cetera International. "On pourrait dire que nous sommes deux cœurs qui battent comme un seul. Nous partageons le même objectif et ne pouvons pas exister l'un sans l'autre. Chaque salle a sa propre philosophie; chacune s'adresse à un public différent, et quand je place un nouveau titre, je me demande toujours dans quel cinéma il a le plus de chances de rencontrer le succès. Ensuite, une fois que je suis parvenue à un accord, nous travaillons ensemble sur la manière de faire de la publicité pour le film, du choix du titre japonais aux moyens



de mieux le faire connaître. Notre survie dépend de leur succès", assure-t-elle.

A l'instar des campagnes "Save the Cinema" et "Mini Theater Aid", 13 distributeurs se sont associés et ont lancé leur propre campagne "Help! The Eiga haikyû gaisha purojekuto" [Au secours! le projet des distributeurs de films] (https://note.com/help_the_dsbttrs). "Nous sommes arrivés à la conclusion que si les gens ne pouvaient plus aller au cinéma, nous devons faire entrer des films chez eux", explique YAMANAKA Yôko. "L'avantage d'être distributeur, c'est que les films dont nous possédons les droits sont notre atout, et les films ne vieillissent jamais. Certaines personnes peuvent les avoir manqués lors de leur première projection en salle ou ils peuvent vouloir les regarder une deuxième fois. C'est pourquoi nous avons mis au point des bouquets de films à la demande que tout le monde peut apprécier en ligne. C'est similaire à des plateformes comme Netflix et Amazon Prime, mais cela donne aux spectateurs la possibilité de soutenir directement les distributeurs pendant un moment particulièrement difficile pour toute la profession. Cetera International, par exemple, propose un ensemble de 21 titres, anciens et nouveaux, que vous pouvez regarder autant de fois que vous le souhaitez sur trois mois pour seulement 2 500 yens [cette offre n'est disponible qu'au Japon]."

En attendant la sortie de crise, YAMANAKA Yôko se prépare déjà à de grandes célébrations. "Gérard Philipe est né en 1922, et bien sûr je veux faire quelque chose pour son 100^e anniversaire. Je me demande d'ailleurs si ma société durera 100 ans (rires)."

J. D.



BEPPU 70 ans et encore toutes ses dents

Le Bluebird est le dernier cinéma de la ville. Malgré les nombreuses difficultés, sa directrice ne baisse pas les bras.

Beppu, au nord-est de Kyûshû, est célèbre dans tout le Japon pour ses *onsen* (sources d'eau chaude) brûlantes. Mais au cours des dernières années, un petit cinéma sans prétention s'est imposé comme une nouvelle attraction touristique.

Le Bluebird (burû bâdo gekijô) est l'un de ces endroits que les amateurs de cinéma veulent visiter au moins une fois dans leur vie. Ouvert en 1949, c'est un vestige d'une époque très différente où les cinémas étaient des entreprises familiales, et non des branches impersonnelles de grandes sociétés. Aujourd'hui encore, 70 ans plus tard, le Bluebird semble avoir figé le temps comme pour dire que l'âge d'or du cinéma des années 1950 n'a pas tout à fait disparu.

Bien que cette salle ait une capacité d'accueil limitée, elle possède une atmosphère unique que les cinémas modernes n'ont pas, à commencer par ses sièges rouges flamboyants et un long canapé rouge au premier rang. Son hall d'entrée est un capharnaüm d'affiches, de photos et d'objets d'antan, et la billetterie est toujours occupée, par sa propriétaire et gérante, OKAMURA Teru, 89 ans. Née seulement sept ans après la fondation de la ville de Beppu, elle travaille au Bluebird depuis que le cinéma a été ouvert par son père Bensuke. *"À l'époque, je terminais le lycée et la salle s'appelait le Bluebird Theater",* explique-t-elle. *"Je me souviens que le premier film projeté fut Blanche-Neige de Disney. J'ai rejoint mon père dès que j'ai eu mon diplôme."*

Au début, la salle se trouvait au rez-de-chaussée. Puis, en 1970, après deux rénovations, le mari de Teru a pris la relève de son père et l'a déménagée au premier étage. Mais à peine dix mois plus tard, il meurt soudainement d'un arrêt cardiaque, laissant Teru seule en charge du cinéma. Cependant, la jeune veuve n'a pas renoncé et, avec l'aide de plusieurs personnes, elle a réussi à maintenir la salle en activité jusqu'à ce jour.

"Mon mari était toujours plein d'idées", se souvient-elle. *"Il avait l'habitude d'inviter des acteurs célèbres comme WATARI Tetsuya et YAMAMOTO Yôko. Il a même projeté les premiers westerns spaghetti avec Clint Eastwood. Dans les années 1960, le Bluebird s'est spécialisé dans les films de la société de production Nikkatsu et nous avions*



La modeste salle attire de nombreux nostalgiques de l'âge d'or du cinéma.

comme invités des gens comme HAMADA Mitsuo et ASAOKA Ruriko. Mais la Nikkatsu s'est ensuite tournée vers les films de roman porno, et nous avons donc commencé à nous concentrer sur les œuvres de la Shôchiku. Au cours des 70 dernières années, j'ai vu tellement de grands films, mais mes préférés sont Chantons sous la pluie (1952), Docteur Jivago (1965) et Kamata Kôshinkyoku (Fall Guy, 1982) de FUKASAKU Kinji."

En parlant de la Shôchiku et de ses films axés sur la vie quotidienne des gens ordinaires, OKAMURA Teru aime particulièrement l'époque où Beppu a servi de lieu de tournage au film *Hana mo arashi mo Torajirô* (Tora-san, the Expert, 1982), 30^e épisode de la populaire et longue série cinématographique *Otoko wa tsurai yo* [C'est dur d'être un homme] de YAMADA Yôji (voir Zoom Japon, n°49, avril 2015). *"Tora-san était très populaire, bien sûr, mais la chance de voir notre ville sur grand écran a attiré encore plus de monde. La salle du Bluebird était pleine à craquer",* se rappelle-t-elle. *"Quand le tournage du film était sur le point de se terminer, j'ai entendu dire que YAMADA Yôji et l'acteur principal ATSUMI Kiyoshi restaient tous deux à Beppu. J'ai alors demandé au maire de Beppu, WAKIYA Nagayoshi, de m'aider à faire venir ATSUMI sur scène pour saluer notre public. Comme il était très inhabituel que le directeur d'une salle de cinéma soit une femme, cela a attiré l'attention de YAMADA. Toujours est-il qu'ATSUMI a accepté de nous rendre visite. Lorsque WAKIYA, qui ressemblait à l'acteur, l'a rejoint sur scène, ils ont fait comme s'ils étaient frères."* A la fin, cet épisode a permis au maire de se faire réélire, et Mme OKAMURA a pu

vendre 1 000 billets au personnel de la mairie.

L'atmosphère rétro du Bluebird est ce qui attire de nombreux cinéphiles venant d'autres parties du pays. Parmi eux, le réalisateur SAKAMOTO Junji est allé jusqu'à tourner une scène de son film *Le Visage* (Kao, 2000) à l'intérieur du cinéma. *"En vue du tournage, j'ai nettoyé le hall et la salle de projection. Mais quand l'équipe est arrivée, SAKAMOTO a eu une drôle d'expression sur le visage. Il a fini par dire : 'J'ai choisi cet endroit parce qu'il est vieux et qu'il a une atmosphère particulière, mais maintenant ce n'est plus pareil...' Finalement, il a demandé à son directeur artistique de le rendre à nouveau rugueux et sale !"*

Aujourd'hui, l'ambiance d'autrefois est toujours là, mais le vieux projecteur a disparu. *"Maintenant, tout est numérique",* explique OKAMURA Teru. *"Le DCP (Digital Cinema Package) remplace la pellicule et les œuvres de grandes sociétés comme la Tôhō ne peuvent être projetées qu'avec le DCP. Comme notre salle de projection est trop petite, il est difficile d'utiliser une machine DCP, alors nous projetons des versions Blu-ray. Mais lorsque nous organisons notre festival du film, nous utilisons un projecteur. J'aime toujours cette texture particulière",* poursuit-elle.

Un festival du film ? En effet, depuis 2017, Mme OKAMURA et ses collaborateurs proposent grâce à une opération de financement participatif le Beppu Bluebird Film Festival, un événement de trois jours au cours duquel ils présentent environ 30 à 40 films, dont des courts métrages. L'année dernière, par exemple, le réalisateur SHIRAIISHI Kazuya (voir Zoom Japon n°80, mai

► POUR S'Y RENDRE

LE BLUEBIRD se situe à 100 m de la sortie Est de la gare de Beppu. 1-2-12 Kitahama, Beppu, 874-0920

2018) et l'acteur ABE Sadao étaient sur scène pour présenter leur travail.

Jusqu'à ses 80 ans, OKAMURA Teru faisait tout elle-même, mais l'âge l'a ensuite ralentie et sa fille Miki l'a rejointe au cinéma. Aujourd'hui âgée de 89 ans, elle a eu la chance de trouver quelques personnes passionnées par le cinéma et désireuses de l'aider à gérer la salle. L'une d'entre elles s'appelle MORITA Maho, une scénariste de cinéma qui vit à Tôkyô. *"Il y a quelques années, j'ai visité Beppu lors d'un voyage en solo et je me suis arrêtée au Bluebird",* raconte-t-elle. *"Je suis immédiatement tombée amoureuse de l'endroit, et après avoir appris la vie de Teru-san en tant que mère célibataire, j'ai décidé de faire tout ce que je pouvais pour que le cinéma continue à fonctionner. L'époque où le Bluebird était plein tous les jours est peut-être révolue, mais j'aimerais un jour ramener au moins une partie de cette vivacité."*

"Teru-san m'a raconté que les cinémas des années 1950 et 1960 avaient une atmosphère très différente. Dans le temps, par exemple, tout le monde riait, mangeait et buvait pendant la projection. Certaines personnes apportaient même leur propre déjeuner au Bluebird. Aujourd'hui encore, nous vendons des chips. Au début, j'étais un peu inquiète du bruit des gens qui mangeaient des chips pendant un film, mais ensuite je me suis dit, pourquoi pas ! Le bruit des biscuits de riz que l'on entend pendant une scène d'amour est quelque chose que l'on peut ressentir. Puis, quand le film est terminé, les mamies et la lycéenne du quartier se réunissent autour de Teru-san dans le hall pour parler du film. Je pense que ce sentiment de communauté est le véritable attrait du Bluebird", ajoute la jeune femme.

Mais la nostalgie n'est pas le seul secret du charme de ce cinéma. Toutes les deux semaines, par exemple, le programme change. MORITA partage actuellement son temps entre Tôkyô et Beppu et aide Mme OKAMURA et sa fille à choisir de nouveaux films et à organiser des événements.

La pandémie de la COVID-19 a obligé le Bluebird à fermer ses portes en avril et en mai, mais alors que la jeune équipe autour d'OKAMURA Teru s'inquiétait de l'avenir du cinéma, la propriétaire leur a remonté le moral. *"Après tout, j'ai traversé une guerre",* dit-elle. *"Ce n'est rien en comparaison. Financièrement, c'est difficile, mais nous sommes habitués à ne pas avoir beaucoup de spectateurs. D'un autre côté, il aurait été difficile de garder le cinéma ouvert pendant l'état d'urgence car les coûts d'entretien, comme les factures d'électricité, s'accroissent rapidement."*

Depuis la reprise des activités, le personnel veille à la sécurité en ventilant la salle et en désinfectant tous les sièges après chaque projection. *"Nous avons reçu beaucoup de désinfectant de la mairie",* raconte MORITA Maho. *"Un jour, un des membres du personnel qui aidait au nettoyage a été pris d'une soudaine soif. Il a avalé de l'eau trouvée sur*



A 89 ans, la propriétaire du Bluebird n'est pas décidée à lâcher son cinéma !

le comptoir. Après quelques gorgées, il a remarqué un goût étrange, alors il a vérifié la bouteille pour découvrir que c'était du désinfectant ! Heureusement, l'étiquette de la bouteille indiquait : "Si vous en avalez accidentellement, vous ne subirez aucun effet secondaire".

Les petites salles de cinéma comme le Bluebird sont une race en voie de disparition à Kyûshû. C'est l'une des raisons pour lesquelles MORITA Maho veut le garder en vie. *"En plus de nous, il y a deux merveilleux cinémas dans la préfecture d'Ôita, le Cinema 5 à Ôita City et la Cinemathèque Liberté à Hita, chacun ayant sa propre personnalité et sa propre sélection de films",* explique-t-elle. Quant à

OKAMURA Teru, elle veut continuer tant que son âge le lui permet. *"Pendant l'âge d'or du cinéma, il y avait environ 30 salles de cinéma à Beppu, mais maintenant, il ne reste plus que le Bluebird, alors je ne peux pas m'arrêter",* dit-elle. *"Mon père voulait montrer aux enfants de bons films et les faire rêver, et je veux continuer sa mission. Je n'ai pas beaucoup d'argent, mais je n'ai pas à payer de loyer parce que je suis propriétaire du bâtiment, et nous faisons attention à la façon dont nous dépensons notre argent. Mais par-dessus tout, j'aime les films, et c'est le seul travail que je peux faire. Quand je suis au cinéma, je rencontre tous les clients et je ne me sens jamais seule."*

J. D.

TÔKYÔ **La révolution en mouvement**

Depuis sa création, UPLINK propose aux spectateurs une nouvelle approche pour profiter des films.

Shibuya est célèbre dans le monde entier pour sa mode de rue et sa culture jeune et dynamique. Mais il ne faut pas oublier le cinéma. En effet, comme vous le dira tout fan de cinéma japonais, Shibuya est le “cœur des salles indépendantes”. Le réaménagement urbain a radicalement changé le quartier au cours des dix dernières années, et deux ou trois cinémas historiques ont fermé leurs portes. Pourtant, si vous marchez sur les 1,5 km qui séparent le Theater Image Forum du quartier d'Oku-Shibuya, vous pouvez encore trouver sept ou huit petits cinémas. Il se pourrait bien que ce soit le quartier des salles d'art et d'essai le plus dense du monde.

C'est ici que l'on trouve l'un des endroits les plus dynamiques de la culture indépendante du pays : UPLINK. Fondé par ASAI Takashi en 1987, ce fut d'abord comme société de distribution de films avant l'ouverture de son premier cinéma en 1999, puis le financement de films (en 2016, UPLINK a investi dans *Poesía sin fin* (Endless Poetry), le film fantastique surréaliste du réalisateur chilien Alejandro Jodorowsky). En 2018, il s'est associé au groupe de grands magasins PARCO pour ouvrir un multiplexe à Kichijōji (voir *Zoom Japon* n°96, décembre 2019), dans la banlieue ouest de Tôkyô, et en juin dernier, il a ouvert un troisième cinéma à Kyôto.

Zoom Japon s'est entretenu du passé et du présent d'UPLINK avec ISHII Masayuki, responsable de la programmation. “J'ai joué au baseball pendant de nombreuses années, comme le réalisateur Richard Linklater”, raconte-t-il. “J'ai même eu la chance d'aller en finale du tournoi national des lycées au stade Kôshien et j'ai continué à jouer à l'université et dans l'équipe de mon entreprise. Mais j'en ai eu assez de ce genre de vie, alors j'ai arrêté et j'ai passé un an en Angleterre. J'y ai découvert l'ICA, le centre d'art moderne. Ça m'a donné envie de travailler dans un environnement similaire où se mêlent le cinéma, la musique et l'art. UPLINK m'a donné cette opportunité.”

En effet, si UPLINK est devenu synonyme de cinéma, il trouve ses racines dans le théâtre d'avant-



Pour ISHII Masayuki, responsable de la programmation, le cinéma reste une expérience unique.

► POUR S'Y RENDRE

UPLINK SHIBUYA 1F-2F Totsune Building, 37-18 Udagawachô, Shibuya, Tôkyô, 150-0042

UPLINK KICHIJÔJI 1-5-1 Kichijôji Honchô Parco B2F, Musashino, Tôkyô, 180-8520

UPLINK KYÔTO 586-2 Banochô Nakagyo-ku Shinpûkan B1F, Kyoto 604-8172

garde. ASAI Takashi a travaillé dans la troupe indépendante Tenjô Sajiki de TERAYAMA Shûji en tant que metteur en scène. A la mort de TERAYAMA en 1983 et après la disparition de la compagnie théâtrale, il a créé sa propre troupe, l'éphémère Uplink Theater. Puis, essayant de trouver quelque chose qu'il pourrait faire seul, il a commencé à acheter des droits cinématographiques, distribuant initialement les œuvres du réalisateur anglais Derek Jarman. “Il a vite compris qu'il était difficile de

survivre en tant que distributeur”, explique ISHII Masayuki. “Quand on pense au résultat, les cinémas reçoivent la moitié des gains et l'agent de vente un quart, de sorte que le distributeur ne dispose plus que de 25 % de l'argent gagné sur un film. Ce modèle commercial n'est rentable que si vous êtes capable de sortir dix ou vingt titres en un an, ce qui n'est facile pour personne et est encore plus difficile lorsque vous essayez de placer des films d'art et d'essai moins populaires. Les dix premières années ont été

très difficiles. Finalement, il a réalisé qu'il était plus logique d'ouvrir son propre cinéma et de garder la plus grande partie des recettes. C'est ainsi qu'en 1999, il a ouvert la première salle de cinéma à Shibuya. En fait, le timing était parfait car c'était les années où le monde du cinéma passait de la pellicule au numérique, ce qui convenait à un petit cinéma comme UPLINK.

Le premier cinéma d'UPLINK se trouve à l'intérieur d'un bâtiment ayant plusieurs autres locataires. C'est un lieu polyvalent avec un café et un restaurant, une galerie, une boutique et trois écrans. La partie cinéma des activités se déroule dans un environnement confortable avec une capacité limitée, allant de 40 à 58 sièges. ISHII aime le désigner comme un micro cinéma. "Nous nous efforçons de présenter des œuvres de minorités et des films qui traitent de questions sociales", confie-t-il. "Nous voulons montrer aux gens ce qui se passe dans la société japonaise et dans le monde entier. C'est notre mission. Le principal problème est de trouver le bon équilibre entre la culture et les affaires, l'art et l'argent, car au bout du compte, si les spectateurs ne viennent pas, nous ne pouvons pas poursuivre notre travail".

UPLINK est particulièrement célèbre pour sa vaste gamme de documentaires, un genre qui, selon le responsable de la programmation, a prospéré ces dernières années. "La technologie a rendu la réalisation de films beaucoup plus facile", dit-il. "Si l'on compare la façon dont les films étaient réalisés il y a encore 20 ans, il y a eu un grand bond en avant. Maintenant, vous pouvez même faire un film avec votre smartphone. C'est vrai pour tous les genres, mais je dirais que les documentaires ont été particulièrement touchés par les progrès technologiques. Quand vous réalisez une fiction, vous avez besoin d'acteurs et d'une équipe. Cela s'additionne rapidement en termes de budget et de logistique. Mais avec un documentaire, vous n'avez pas besoin d'autant de choses. Tant que vous avez un smartphone et une bonne idée, vous êtes prêt à partir. Cela ouvre beaucoup de possibilités. En tant que distributeur et petite salle dont l'offre comprend une bonne part de documentaires, nous trouvons cette évolution très intéressante."

L'ouverture du deuxième cinéma d'UPLINK à Kichijōji représente une rupture avec le passé de l'entreprise. Situé au deuxième sous-sol du grand magasin PARCO, la meilleure façon de le décrire est de dire qu'il s'agit d'une version miniature d'un complexe cinématographique avec ses cinq salles d'une capacité de 29 à 98 sièges, diffusant 20 films par jour. Quant aux titres proposés, ils vont des films d'art et d'essai aux classiques, en passant par des films familiaux comme *Kamen Rider*. "Notre objectif était de révolutionner le concept des salles indépendantes. Nous avons créé un environnement ouvert qui accueille tout le monde. Par exemple, il est courant que les cinémas ordinaires soient structurés de manière à ce que seules les personnes munies d'un billet puissent y pénétrer. Cependant, à UPLINK



Depuis le 1^{er} juin, les cinémas sont obligés de limiter le nombre de spectateurs par séance.

Kichijōji, vous pouvez visiter librement tout le cinéma et profiter de l'ambiance ou vous asseoir sur l'un des nombreux bancs que nous avons mis à disposition du public, même si vous n'allez pas voir un film", note ISHII Masayuki.

De nos jours, la conception des cinémas est devenue assez standardisée, en particulier dans le cas des multiplexes. D'un côté, ils offrent une expérience visuelle uniformément bonne. Mais d'autre part, ils manquent de personnalité. "La conception de l'espace est exactement ce sur quoi nous avons travaillé", poursuit le représentant d'UPLINK. "Nous voulons offrir une expérience qui transcende le quotidien. C'est pourquoi nous accordons beaucoup d'attention au choix des couleurs – les couleurs des murs et des sièges diffèrent selon chaque espace – et aux autres détails de l'intérieur."

"Les gens qui viennent à Shibuya peuvent être décrits comme de véritables mordus du cinéma, mais à Kichijōji, nous avons un public tout à fait différent. Dans un sens, nous voulons transformer la salle de cinéma en une sorte de parc de divertissements où chacun peut profiter de différentes attractions. Nous créons des occasions de rencontres inattendues entre les clients et les films. Après tout, même les gens qui travaillent chez UPLINK ont des goûts différents, et nous voulons créer un environnement inclusif où tout le monde est le bienvenu. Vous pouvez imaginer une situation dans laquelle toute la famille va au cinéma, puis maman emmène les enfants voir un film

de super-héros tandis que papa attrape un vieux film de Jean-Luc Godard (rires)", assure ISHII Masayuki. Comme d'autres cinémas, UPLINK a été durement touché par la crise sanitaire, et le 10 juillet, au moment où a été réalisée cette interview, la situation ne s'était que très légèrement améliorée. "Le 1^{er} juin, les cinémas de Tôkyô ont été autorisés à reprendre leurs activités à condition de n'utiliser que la moitié des places disponibles", explique le directeur de la programmation. "Au début, la réaction du public a été assez bonne. A la fin du mois, nous étions revenus à 60 % du niveau de l'année dernière. Cependant, depuis le début du mois de juillet, le nombre de contaminations dans la capitale a de nouveau augmenté (plus de 100 par jour), ce qui a poussé les gens à rester chez eux. Il est également possible que l'état d'urgence soit à nouveau déclaré."

Malgré l'état actuel des choses, ISHII Masayuki pense que regarder un film au cinéma est devenu plus spécial que jamais. "Lorsque vous venez dans une salle de cinéma, vous devez être assis pendant deux heures. Certaines personnes peuvent trouver cela gênant, mais pour moi, c'est un luxe. Vous pouvez profiter de la puissance du son et du grand écran, et surtout vous pouvez partager cette expérience avec beaucoup d'autres personnes. Tout le monde est uni dans cette expérience; vous riez et pleurez ensemble. Cela peut être très émotionnel. C'est quelque chose que vous ne pouvez vivre que dans une salle de cinéma", conclut-il.

G. S.

KYÔTO Créer un lien solide avec le public

Demachi-za a réussi son pari de s'installer dans un quartier où il n'y avait pas de cinéma.

La Demachi Masugata Shôtengai est une rue commerçante animée qui conserve encore l'atmosphère des années 1950-1960. Située dans le nord de Kyôto, près du delta de la rivière Kamo et de plusieurs établissements d'enseignement supérieur tels que la célèbre université Dôshisha et l'université de Kyôto, elle attire une foule mixte d'anciens et d'étudiants locaux. C'est ici, dans un coin autrefois occupé par une pharmacie, que l'on trouve Demachi-za, une petite salle de cinéma indépendante qui, bien que relativement nouvelle dans le quartier, est rapidement devenue un foyer d'activité culturelle.

De l'extérieur, le bâtiment semble trompeusement petit et compact, mais ses activités aux multiples facettes sont réparties sur quatre étages. Le premier étage, en plus d'être le hall d'entrée où vous pouvez acheter des billets et des produits liés au cinéma, est occupé par un petit café qui sert une variété de

boissons et de snacks inspirés par le cinéma. On y trouve également une librairie qui vend un large éventail de titres, y compris des livres sélectionnés par des cinéastes et des critiques, et qui organise des conférences autour de la parution d'un ouvrage particulier. Les deux salles de cinéma se trouvent respectivement au deuxième étage et au sous-sol (elles peuvent accueillir entre 40 et 50 personnes) tandis que le dernier étage est consacré aux expositions d'art et autres événements.

Chaque espace (cinéma, librairie, café) est géré par une personne différente, et TANAKA Seiichi est responsable de la programmation des films. Diplômé de l'Université des études étrangères de Kyôto, il a été membre du Festival international du film étudiant de Kyôto avant de rejoindre Shima Films, une société de production cinématographique locale qui gère deux autres cinémas dans la préfecture. *"En 2013, la municipalité nous a donné l'autorisation de gérer un cinéma et une école de cinéma dans une ancienne école primaire",* raconte-t-il. *"Le cinéma Rishshin est devenu assez populaire, mais après environ quatre ans, les autorités ont décidé de confier la*

gestion de l'école à un opérateur commercial privé qui n'avait aucune utilité pour nos activités."

Dans des circonstances normales, cela aurait signifié la fin du projet, mais en quelques années de fonctionnement, le cinéma Rishshin avait trouvé un public fidèle parmi les cinéphiles, et il a donc été décidé de déplacer l'opération dans un autre lieu. Demachi-za a ainsi été créé en juillet 2017.

Bien que la rue commerçante choisie par TANAKA Seiichi et ses collaborateurs soit proche de plusieurs universités, elle ne possédait ni cinéma ni librairie. *"Nous avons pensé que cette zone offrait une bonne opportunité de créer une sorte de centre culturel de grande envergure qui, outre la projection de films et la vente de livres, organiserait des événements, des expositions et des conférences",* affirme-t-il. *"En même temps, nous voulions créer un espace qui servirait toute la communauté, y compris les passants occasionnels et les passants qui peuvent simplement feuilleter nos livres ou s'arrêter pour manger un morceau. En fait, certaines personnes viennent ici sans savoir ce qu'elles veulent regarder. Elles nous demandent quel est le prochain film et décident ensuite. A la base, aller au*



Situé dans une rue commerçante traditionnelle, le Demachi-za a su conquérir un public grâce à une programmation variée et diverses activités annexes.

cinéma, c'est en fait quelque chose comme ça."

Avec ses collaborateurs, il a lancé un projet de financement participatif pour aider à couvrir les frais de relocalisation. Bien qu'ils se soient fixé un objectif de 3 millions de yens (25 000€), ils ont finalement réussi à réunir près de 9,5 millions de yens (80 000€), soit plus de trois fois la somme qu'ils avaient espérée au départ. *"En dehors du montant lui-même, nous avons été heureusement surpris par le nombre de personnes qui ont répondu à notre appel et qui ont manifesté leur soutien en envoyant à la fois de l'argent et des mots d'encouragement"*, confie TANAKA Seiichi. *"Ce genre de réaction a confirmé que ce que nous faisons était juste et qu'il y avait beaucoup de gens qui pensaient avoir besoin d'un endroit comme Demachi-za. C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles nous avons eu recours à ce mode de financement. Pour nous, Demachi-za n'a pas vocation à être seulement un cinéma. Idéalement, ce devrait être un espace ouvert où les gens se sentent libres d'aller et venir et de passer autant de temps qu'ils le souhaitent. En ce sens, le financement participatif est un moyen de faire en sorte que les gens se sentent directement impliqués dans un projet particulier"*, poursuit-il.

Il est certain que Demachi-za a une atmosphère très particulière. *"Dans le contexte actuel, se concentrer uniquement sur la présentation de films est devenu un pari risqué"*, estime-t-il. *"Les petites salles sont coincées entre les multiplexes et les services de vidéo à la demande (Netflix, Hulu, etc.) et perdent constamment des clients. Nous ne sommes absolument pas comme un complexe cinématographique. Nous ne pouvons pas rivaliser avec des lieux plus grands en termes de nombre d'écrans et de confort des sièges, nous devons donc proposer une expérience différente. Concrètement, vous trouverez ici des films à regarder, mais aussi des livres de toutes sortes. Au Japon, de nombreux films sont inspirés de mangas et d'œuvres littéraires, il existe donc déjà une relation étroite entre le cinéma et les livres. Dans les cinémas grand public, il s'agit d'attirer les foules par une publicité bruyante. Notre approche est plus subtile. Ici, nous proposons plusieurs choix, et ensuite, c'est à la personne de choisir sa propre voie, selon ses intérêts et ses goûts. Il s'agit de lui offrir des potentialités à explorer."*

Sur le plan cinématographique, Demachi-za n'a pas de philosophie particulière. *"Il se trouve que je suis le responsable de la programmation, mais il s'agit de ne pas laisser mes goûts personnels se mettre en travers de mon chemin. J'essaie toujours de me mettre à la place du public et de décider dans quelle mesure il va aimer un film en particulier"*, confie TANAKA Seiichi. *"La même attitude guide les autres activités, pas seulement le cinéma. Nous ne voulons pas imposer à nos visiteurs notre idée particulière du cinéma ou de la culture. C'est à eux de satisfaire leurs propres désirs et de profiter de ce qu'ils peuvent trouver ici."*

A ses yeux, le cinéma constitue un lien important avec notre passé et notre présent, et peut même



Pour TANAKA Seiichi, il ne s'agit pas d'imposer ses choix, mais d'offrir des opportunités aux visiteurs.

parfois indiquer un chemin vers l'avenir. *"Les films sont des miroirs qui reflètent le monde actuel, la façon dont nous nous sentons et vivons nos journées"*, analyse-t-il. *"Nous voyons le monde et partageons sa souffrance, sa peine, sa colère et sa joie. Grâce au cinéma, nous nourrissons notre imagination et trouvons des idées et de l'inspiration pour vivre mieux."*

TANAKA Seiichi est déterminé à créer une communauté hétérogène de personnes qui viennent profiter de Demachi-za comme un endroit où elles peuvent passer à tout moment et y trouver des idées toujours nouvelles. *"J'ai déjà dit ce que les salles indépendantes peuvent ou ne peuvent pas faire, en particulier par rapport aux complexes cinématographiques. Une chose que nous pouvons*

et devons faire, c'est donner à nos visiteurs le sentiment qu'ils ne sont pas seulement des clients ou des consommateurs. Ils peuvent jouer un rôle actif dans ce que nous faisons, par exemple en nous disant quels films ils veulent voir ou en nous faisant part de leurs réactions et commentaires. Le mot-clé est ici "participation". C'est quelque chose que seule une petite structure comme la nôtre peut réaliser. En fin de compte, le but de Demachi-za est d'être un endroit spécial où de nouvelles choses et opportunités ne cessent d'apparaître."

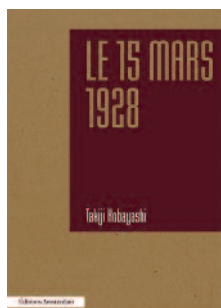
J. D.

POUR S'Y RENDRE

DEMACHI-ZA 133 Miyoshichō, Kamigyō-ku, Kyōto, 602-0823. A 5 minutes de la station Demachiyangai.

LITTÉRATURE **Quand le Japon se mobilisait**

Figure de la littérature prolétarienne, KOBAYASHI Takiji a connu un destin tragique puisqu'il est mort sous les coups de la police à l'âge de 29 ans, en



1933. Il a néanmoins laissé derrière lui une œuvre importante qui permet de saisir la situation du pays au tournant des années 1930.

Après son célèbre Bateau-Usine (Kanikôsen) et Le Propriétaire absent (Fuzai Jinushi), Le 15 mars 1928 relatant l'arrestation de quelque 600 militants de gauche est son troisième livre traduit en France.

Le 15 mars 1928 (senkyûhyakunijûhachinen sangatsu, jûgonichi), de KOBAYASHI Takiji, trad. par Mathieu Capel, Editions Amsterdam, 12 €.

LITTÉRATURE **Bonne pêche pour NUMATA**

Au Japon, les passionnés de pêche sont nombreux.

Publications ou chaînes de télévision spécialisées sont multiples. Un célèbre manga Tsuribaka Nisshi [Journal d'un dingue de la pêche, inédit en France] témoigne de cet engouement. Le roman de NUMATA Shinsuke s'inscrit dans cette veine et montre avec force que, derrière cette passion, se cache une profonde histoire d'amitié au milieu de la nature magnifique du Tôhoku, au nord-est de l'Archipel. A dévorer !

La Pêche au toc dans le Tôhoku (Eiri), de NUMATA Shinsuke, trad. par Patrick Honnoré, Editions Picquier, 12 €.



N I HONGOTHÈQUE

On-gaeshi

Il m'arrive de suivre des séries japonaises grâce auxquelles je peux saisir les centres d'intérêt des Japonais d'aujourd'hui. En effet, il arrive que des programmes télévisés suscitent de temps en temps des phénomènes sociaux à l'instar du feuilleton *Hanzawa Naoki*, histoire de vengeance d'un banquier talentueux portant ce nom. Né en 1970 et embauché par une méga-banque pendant la bulle financière, il a vécu, par la suite, la crise économique, l'obligeant à résoudre des problèmes posés par ses supérieurs en quête de promotion et bénéficiaires du miracle économique des années 1970-1980. On retrouve dans cette série le véritable reflet de la mentalité de nos aînés, ces salariés qui ont mis en place un système hiérarchique pyramidal fondé sur des valeurs collectives, contre lequel HANZAWA Naoki doit se battre à chaque épisode. Diffusée en 2013, la première saison a réalisé un taux d'audience de 42,2 %, et, a vu l'expression culte "*bai-gaeshi*" que le héros balance à toutes ces éminences grises sélectionnée comme le mot de l'année. Signifiant littéralement "rendre en double", on peut aussi la traduire par "doubler sa revanche". Actuellement, la deuxième saison est en cours de diffusion. "*Bai-gaeshi*" a été complétée par l'arrivée d'une nouvelle formule : "*on-gaeshi*". Celle-ci veut dire "rendre une faveur obtenue" et elle a permis d'apporter une nouvelle finesse à l'histoire. Personnellement, ce dernier terme me fait penser à une personne que j'ai tant appréciée, malheureusement décédée cet été. Il s'agit du "premier supporteur" de cette chronique que j'appelais affectueusement et avec respect "Bernard-san" (voir p. 3). Il en faisait la relecture et m'encourageait tout le temps. Il parlait japonais parfaitement avec une attitude modeste digne d'un japonais, tout en gardant un esprit libre à la française, tout à fait à l'opposé des vieux salariés de la série. En espérant acquérir un jour la magnanimité et l'épaisseur culturelle qu'il possédait, je me permets d'écrire ici "*arigatô*" (merci) à ce grand homme qui ne s'attendait jamais à recevoir un "*on-gaeshi*".



KOGA RITSUKO

EXPOSITION **Fuji, pays de neige**

Alors que nous restons sur un été particulièrement chaud, le musée Guimet propose une exposition rafraîchissante autour du mont Fuji. Source d'inspiration pour de nombreux artistes, le volcan domine le paysage de l'Archipel au point qu'il en est devenu l'un des symboles forts. Bon nombre de grands



Le Fuji bleu (détail), Série Trente-six vues du mont Fuji, Katsushika Hokusai, vers 1832-1835, estampe nishiki-e.

maîtres de l'estampe s'y sont intéressés au premier rang desquels Hokusai avec sa fameuse

série des Trente-six vues du mont Fuji. Le musée des arts asiatiques leur rend hommage.

6, place d'Iéna
75116 Paris

Jusqu'au 12 octobre
2020

Réservation conseillée sur
billetterie.guimet.fr
(réservation obligatoire

les samedis et dimanches à
partir de 13h)

Tarifs : 11,50 € plein tarif /
8,50 € tarif réduit.

AKINOMÉ



Ma cuisine bio japonaise de Emi Shimizu

60 recettes de cuisine simples à réaliser
présentées par saison pour profiter
des bienfaits de la nature offerts par les algues !

en librairie et sur notre site Internet

<https://www.editions-akinome.com/>

L'Académie
du Saké

& Sylvain Huot
Saké Samouraï
présentent

31 octobre ~ 2 novembre 2020

!! Nouvelles dates !!

7^{ème} édition



LE SALON EUROPÉEN DU SAKÉ ET DES BOISSONS JAPONAISES

.....
**Ouvert au grand public le samedi 31
octobre et le dimanche 1 novembre**

PRIX PUBLIC : 25€
.....

**Visiteurs professionnels : invitation gratuite
pour les 3 jours en s'inscrivant sur le site
www.salon-du-sake.fr**

Plus de 500 sakés, shochu, whiskies, vins, umeshu, bières,
et thés japonais à déguster.

Conférences, ateliers-dégustation, master class

NEW CAP Event Center

1-13 Quai de Grenelle, 75015 Paris

M[°] Bir-Hakeim

RER C Champs de Mars Tour Eiffel

.....
www.salon-du-sake.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Sponsors 2019

NOUVELLE *Acclamations* par Harada Maha

L'historienne de l'art, conservatrice et romancière revient sur son expérience du confinement dans ce texte court.

De la fenêtre de mon bureau, j'ai vue sur la Seine.

Chaque matin, je me faisais une joie d'ouvrir les volets. Un courant aux reflets de jade, des arbres bourgeonnants le long du trottoir. Un couple de personnes âgées promenant un chien, un joggeur en sueur, des voitures se croisant sur le boulevard au loin.

Dimanche 15 mars.

J'ignorais encore que ce paysage à ma fenêtre serait bientôt tout mon univers.

La veille, je m'étais rendue dans le restaurant d'un ami.

Le gérant, les sourcils froncés, m'avait approchée et chuchoté à l'oreille :

"Tous les restaurants et bars de France ont reçu l'ordre de fermer. Au moins pour un mois."

Est-ce que j'avais bien entendu ?...

"A partir de quand ?

— Dans quatre heures".

Je regardai ma montre. Il était 20 h.

Comment imaginer que les lumières de toutes les devantures allaient soudain s'éteindre au changement de date ?...

J'ai regardé le discours du président Macron sur Internet. L'épidémie ne cesse de progresser. A ce rythme, le système de santé risque de s'effondrer, comme en Italie.

Nous sommes en guerre, a déclaré le président : le concours de chacun sera nécessaire pour remporter cette bataille.

Et la seule façon de sauver l'humanité, c'est de se "confiner..."

17 mars.

A partir de midi, Paris entrera donc "en confinement". On a appris que les magasins et entreprises seraient fermés, les sorties interdites, les contrevenants sanctionnés.

Une certaine tension envahissait les rues.

Terminant ce que j'avais à faire au bureau, je me précipitai dans un taxi.

Je fus interloquée : des protections de plastique recouvraient les sièges.

Le chauffeur du véhicule, bien loin de me saluer, demeura muet.

Les informations n'avaient pas tardé à circuler de toutes parts sur les réseaux sociaux.

Imprimer soi-même son certificat de sortie téléchargé au préalable sur le site Internet du gouvernement ; y indiquer le motif de son déplacement ; amende immédiate si on sort sans ce document sur soi. Privilégier le télétravail ; se munir d'un certificat de son employeur en cas de sortie professionnelle. Supermarchés, pharmacies, banques maintenus ouverts. L'Etat promet diverses indemnités. Tout fut mis en place à une vitesse étonnante.

Les Français aiment bien la polémique. Ils discutent jusque tard dans la nuit dans les cafés, ou debout au coin d'une rue. Se saluent avec une poignée de main, une bise sur chaque joue.

Ils ne se livrent pas nécessairement à vous tout de suite, mais une fois ouverte, leur porte ne se referme plus.

Et moi qui venais justement de commencer enfin à l'entrouvrir...

Il n'était désormais plus question ni de rencontres, ni de poignées de main, ni de bises.

La porte s'était strictement refermée.

Rues, terrasses de cafés, esplanades, gares... Il n'y avait plus personne dans Paris.

Un instant auparavant, la ville était encore palpitante, pleine d'énergie. Les gens parlaient, riaient, travaillaient ; les enfants jouaient.

Et voilà que, pour un temps et dans leur propre intérêt, les humains devaient maintenant s'extraire de la société.

Un calme parfait s'était installé.

Pourquoi les gens ont-ils été effacés aussi rapidement du paysage ? Parce que le virus se propage à toute allure. Que rapidement, le système de santé va saturer : manque de lits, de respirateurs, contamination du personnel médical. Des vies qui pourraient être sauvées risquent de ne plus l'être.

Alors que faire ?

Gagner du temps, absolument. Du temps pour augmenter le nombre de lits, pour mettre au point de nouveaux médicaments, pour concevoir un vaccin.

On dit que ce virus se transmettrait par projections de salive. Qu'on l'attraperait en portant sa main à sa bouche, son nez ou ses yeux après avoir touché un endroit contaminé par un porteur. Certains sont asymptomatiques. On peut soi-même être infecté sans le savoir et transmettre le virus rien qu'en parlant à quelqu'un.

Alors il s'agit de ne plus voir personne, de ne plus parler à personne. Pour se protéger, ainsi que ceux que l'on aime.

Je me suis donc enfermée dans mon bureau.

Je m'approche de la fenêtre et regarde à l'extérieur. Deux tourterelles se sont posées sur la branche d'un arbre au bord du fleuve.

Restaurant japonais

HIGUMA

depuis 1984

Découvrez et dégustez nos différentes spécialités japonaises

Lâmen
yakisoba, gyôza, donburi, curry, etc...

à partir de 7,5€

Ouverts tous les jours de 11h30 à 22h30

1 27, Bd des Italiens 75002 Paris Tél. 01 40 07 11 81

2 32 bis, rue Sainte Anne 75001 Paris Tél. 01 47 03 38 59

3 163, rue Saint-Honoré 75001 Paris Tél. 01 58 62 49 22

Opéra (M) bd. des Italiens 1

Quatre-Septembre (M) 2

Pyramides (M) 3

Palais Royal Musée du Louvre

Les oiseaux, seules créatures de chair et de sang par-delà ma fenêtre...
Je me rappelle la nécessité d'aérer fréquemment et ouvre.
Je n'entends que le murmure de l'eau : seule la Seine est en mouvement.

Que pourrais-je bien faire pendant ce confinement ?
Alors que je suis à Paris... une ville où l'art est omniprésent...
Voilà que musées, théâtres et salles de concert sont tous fermés. Je n'ai nulle part où aller.
... ???
Est-ce Paris, vraiment... ici ?

J'étais agitée, je ne tenais pas en place. Je tournais en rond dans mon bureau et me lavais compulsivement les mains. Elles étaient devenues comme des branches mortes sous le froid d'un hiver rigoureux.

Une fois par jour, on avait droit à une promenade ou sortie pour les achats de première nécessité. J'allais déambuler le long de la Seine.
Une grue, immobile, demeurait dressée près de la cathédrale Notre-Dame dont la flèche avait disparu dans le grand incendie de l'année précédente.

Que va-t-il advenir de cette ville ?
Peut-être est-il de mon devoir que de rester sur place et d'observer ce qui va suivre.

28 mars.

Plus de 37 000 personnes contaminées en France et un taux de mortalité de 7 %.
Les hôpitaux ont effectivement été débordés.
Et mon vol de retour au Japon, annulé.
Je ne pourrai peut-être pas rentrer dans mon pays.
Mais au fond, je ne sais pas ce qui va se passer au

Japon. Peut-être qu'il vaut mieux que je n'y retourne pas pour le moment.

En pleine nuit, une petite gêne dans la gorge m'a réveillée.
Ce n'est rien, mais je me sens sur le point de sombrer dans l'angoisse.

Au petit matin je reçois une triste nouvelle : le comédien SHIMURA Ken* est décédé.
Le virus a emporté ce génie du rire. J'ai appris qu'il était parti sans personne à ses côtés.

Et moi, si j'étais contaminée ici et tombais gravement malade...
Je serais un fardeau pour les urgences. Je dérangerais tout le monde. Je ne serais même pas capable de prendre mes responsabilités face à cette situation.

Je me suis donc résolue à rentrer au Japon : c'était ça, maintenant, mon vrai devoir.

Là-bas, les Jeux olympiques ont été reportés sans que l'état d'urgence n'ait été déclaré ; impossible de confiner le pays. L'Etat ne pourra pas verser d'indemnités, il ne compte pas assumer sa part de responsabilité.
Pour ne rien arranger, les Japonais de retour de l'étranger sont mal perçus...
Je réserve quand même un vol de retour.
Ne pas se croire invulnérable. Se protéger de manière responsable. Et ainsi protéger les autres.

20 heures.
Une rumeur provient de ma fenêtre close. Je vais l'ouvrir.
Toutes les fenêtres donnant sur la Seine sont ouvertes et les gens applaudissent ensemble.

* Il devait tenir le premier rôle dans le film *Kinema no Kamisama* de YAMADA Yôji adapté du roman éponyme de HARADA Maha et dont le tournage avait débuté fin février.

Pour exprimer leur gratitude envers le personnel médical, qui continue à travailler en mettant sa vie en danger.
Avec émotion, je me joins aux acclamations.
Elles résonnent dans le ciel pur du soir.
Comme une preuve de vie.

1er avril.

Dans mon vol de retour, presque complet, tous les passagers étaient japonais.
Avant d'embarquer, puis à bord, et pendant tout le trajet, nous sommes restés silencieux.
Après l'atterrissage, quand sont montés dans l'appareil les membres d'une équipe d'inspection sanitaire vêtus de combinaisons de protection, quand nous nous sommes mis en file pour passer un test, nous avons continué à garder le silence.
Ne pas bavarder en public.
En rejoignant le hall des arrivées, je me suis dit que c'était une force des Japonais.

J'ai attendu deux jours le résultat du test dans un hôtel près de l'aéroport.
Il était négatif.
Un ami a mis une chambre à ma disposition pour les deux semaines de quarantaine suivantes.

Des pétales de fleurs de cerisier suivent le cours de la rivière et en blanchissent la surface.
Tournant le dos à ce paysage, je me confie de nouveau.
Pour survivre.

Plus de vue sur la Seine depuis la fenêtre de la chambre où je me trouve maintenant.
Pourtant, j'entends encore les acclamations.

HARADA MAHA**

TRADUIT DU JAPONAIS PAR CLAUDE MICHEL-LESNE

** HARADA Maha est l'auteur de *La Toile du Paradis* (*Rakuen no kanvasu*), Prix YAMAMOTO Shûgorô 2012, trad. par Claude Michel-Lesne, Ed. Picquier, 2018.



MASAMUNE

Spécialiste de l'artisanat Japonais pour les arts martiaux








MASAMUNE : 11 rue Henri Regnault - 75014 Paris - Tel : 09 62 24 29 31
- www.masamune-store.com - contact@masamune-store.com -

Salon Étudier au Japon visioconférence avec ZOOM

samedi 17 oct.

- ① AM 9:00-9:50 Ecole A
- ② AM 10:00-10:50 Ecole B

dimanche 18 oct.

- ③ AM 9:00-9:50 Ecole C
- ④ AM 10:00-10:50 Ecole D

※ Ecole A, B, C et D sont différentes.
※ Vous pouvez participer à plusieurs conférences.
Ouvert à tout public et l'inscription gratuite.

salonetudieraujapon@gmail.com



[@SalonetudierauJapon](https://twitter.com/SalonetudierauJapon)

LICENCE ACADEMY  大学新聞社 <http://daigaku-shimbun.com>



L'inscription en ligne



EPREUVE Harada Maha et le confinement

L'écrivain revient sur les raisons pour lesquelles elle a choisi d'écrire une nouvelle sur le confinement.

Pendant dix-huit jours consécutifs, la nouvelle *Acclamations* de HARADA Maha a été publiée en ligne sur les comptes Twitter et Instagram de la romancière. Le 16 avril, nous avons eu l'occasion d'échanger par courriel avec elle au sujet de ce travail, depuis diffusé dans son intégralité dans la rubrique "La petite galerie de Maha" de son site Internet officiel.

Pourquoi avoir décidé de sérialiser pendant dix-huit jours la nouvelle *Acclamations* sur les réseaux sociaux ? On sentait bien le caractère autobiographique de l'histoire, que ce "je", c'était vous-même. Mais pourquoi avoir adopté la forme d'une nouvelle plutôt que d'exprimer vos pensées du moment sur Twitter ?

HARADA Maha : J'ai un pied à Paris et l'autre à Tôkyô ; je navigue régulièrement entre les deux. Chaque fois que je viens à Paris, il y a une magnifique exposition à voir et je peux me documenter autant que j'en ai besoin. C'est pourquoi, ces cinq ou six dernières années, j'ai écrit plusieurs romans d'art qui se déroulaient à Paris.

Cette fois-ci, une exposition d'une envergure inédite avait été organisée au Musée du Louvre pour commémorer le 500^e anniversaire de la mort de Léonard de Vinci, et je me suis arrangée pour pouvoir m'y faufiler le dernier jour (le 24 février). Il y avait une foule et un enthousiasme considérables, quand j'y repense, les trois facteurs majeurs de propagation d'un virus étaient réunis : des pièces fermées, des rassemblements, de la proximité. J'ai joué des coudes avec des Français et des Italiens pour visiter l'exposition, mais j'étais la seule Asiatique du lot. Le coronavirus sévissait alors en Chine ; même au Japon, un foyer était apparu

dans un navire de croisière, ce qui avait commencé à causer des problèmes. Il n'y avait alors pas le moindre sentiment de crise à Paris, et la pandémie semblait juste se dérouler dans une contrée lointaine. Vous seriez passé pour un fou si vous aviez dit que trois semaines plus tard, toute la ville serait confinée. Mais j'ai tout de même trouvé ça bizarre, de ne croiser aucun autre Asiatique à l'exposition. Que les touristes d'origine asiatique disparaissent d'un coup alors qu'ils avaient jusqu'à présent inondé les rues... j'ai pensé que cela témoignait de la gravité de la situation.

Peu de temps après, le nombre de personnes contaminées par le coronavirus a commencé à augmenter en Italie, ce qui a fait l'objet de nouvelles quotidiennes en France au cours de la première semaine de mars. J'avais comme un vague pressentiment que les musées allaient être fermés dans peu de temps, alors j'ai une nouvelle fois été au Louvre, le dernier jour de février, pour voir le vase de Mésopotamie que j'avais découvert là-bas il y a une dizaine d'années, celui qui serait "*la plus ancienne pièce du Louvre*". J'ai publié sa photo sur Instagram. Puis, le lendemain, le Louvre a vraiment fermé : je me suis dit que ce n'était pas anodin.

Finalement, le confinement a été imposé deux semaines plus tard, et je me suis retrouvée à la fois partie prenante et témoin d'un événement historique. Comme je l'ai écrit dans *Anmaku no Gerunika* [Guernica Undercover, éd. Shinchôsha, inédit en France], il y a eu un moment en 1940 où l'Allemagne nazie a envahi la France et occupé Paris. Quand j'ai réalisé que j'assistais à un instant de bascule très similaire, j'ai voulu en conserver une trace, et c'est ainsi que j'ai eu l'idée d'écrire à la volée une petite histoire. J'avais bien pensé à commenter la situation sur Twitter, mais les réseaux sociaux, c'est un média d'immédiateté, tout y disparaît dans le flux. Ils ont un caractère éphémère ; c'est là leur grande différence avec la fiction. Je voulais rapporter la réalité autour

de moi aussi bien comme écrivain que comme témoin de l'Histoire. Voilà pourquoi *La Peste* de Camus est actuellement relue dans le monde entier. Moi, je voulais partager ce moment avec mes lecteurs et en laisser une trace pour l'ère post-coronale. C'était ma principale motivation à l'écriture d'*Acclamations*.

Vous vous trouviez à Paris durant le confinement, une ville très différente du Japon au moment de l'état d'urgence. Quel type d'émotion prédominait en vous dans cette capitale animée qui s'était soudain claquemurée ? La surprise ? La peur ?

H. M. : Ma plus grande surprise a été de constater que tout s'était mis en place à une telle vitesse (5^e jour). J'ai été étonnée par cette puissance d'action de la France, mais en même temps, c'est aussi un pays où le peuple revendique fortement la démocratie, c'est-à-dire sa souveraineté. C'était essentiel pour qu'il puisse obtenir des compensations au lieu de subir des mesures qui lui auraient été imposées en un tournemain. Sans ces contreparties, il ne risquait pas de rester chez lui à attendre bien gentiment que les choses se passent. J'ai réalisé que c'était un pays à la démocratie forte, avec une structure sociale complètement différente de celle du Japon.

Savoir que vous ne pourriez peut-être pas rentrer au Japon devait être une première pour vous. Tandis que la situation à Paris évoluait de jour en jour, quelles étaient vos inquiétudes, et comment avez-vous réussi à les surmonter ?

H. M. : Quand je me promenais dans la ville en confinement, je me sentais comme dans un décor de cinéma parfait. Une ville d'une beauté sans pareille, mais où je ressentais tout de même de la tristesse et du vide (7^e jour). C'est alors que j'ai compris que Paris était vraiment habitée par l'humain. Que sa beauté nous frappait précisément parce qu'il y avait là du monde et de la vie.



FOODEX

Toutes les saveurs du Japon pour les professionnels de la restauration.

www.foodex-group.com

in f @



Miso, Tofu, Veggie, Tapas, Street Food.

Ateliers cuisine japonaise

thématiques

Info & réservation
www.espacejapon.com



je parle japonais .com

10 € par mois

Cours de japonais en ligne
www.jeparlejaponais.com

Je parle Japonais - 12 Rue de Nancy, 75010 Paris - France

Comme chacun devait rester chez lui, je me suis d'abord dit que ce serait plus simple pour me concentrer sur mon travail, mais en fait, j'étais agitée et je ne parvenais à rien. Je ne pensais qu'à me laver les mains (11^e jour). Quand il m'est venu à l'idée que je ne pourrais peut-être pas rentrer au Japon, je me suis alors sentie étrangement sentimentale : après tout, ce n'était pas si mal de finir dans ce beau Paris (12^e jour) ! C'est toutefois la nouvelle de la disparition de SHIMURA Ken (des suites de la COVID-19, N.d.T.) qui m'a complètement fait changer d'avis.

J'ai été très choquée par le fait qu'un homme aussi apprécié que M. SHIMURA ait non seulement perdu la vie à cause du coronavirus, mais qu'il soit parti seul, sans personne pour l'accompagner dans ses derniers instants. Je me suis alors comparée à lui, moi qui étais toute aussi seule à Paris. Si jamais je tombais gravement malade en France, je serais une charge supplémentaire pour le système de santé et je mettrais dans l'embarras tous mes amis d'ici. Et si je venais à perdre la vie, je ne sais même pas où auraient lieu mes funérailles... je décevrais sans doute ma famille, mes relations et mes lecteurs au Japon. J'étais dans une situation où je ne pouvais pas assumer la responsabilité de ma propre existence. C'est en réalisant cela que j'ai compris qu'il me fallait rentrer au Japon (14^e jour). Là-bas, je pourrais prendre mes responsabilités. Tout ce que j'avais à faire, c'était de retourner au Japon.

C'est donc la mort prématurée de SHIMURA Ken qui m'a finalement poussée à revenir. Personnellement, je ne l'avais jamais rencontré, mais le réalisateur YAMADA Yôji disait de lui qu'il était un génie du rire. Je pense que c'était une personne vraiment formidable. Sa disparition ne doit surtout pas avoir été vaine. Le décès de M. SHIMURA a donné aux Japonais le plus fort avertissement qui soit pour que nous ne prenions pas cette pandémie à la légère. Dans les faits, j'ai bien senti que les consciences avaient radicalement évolué depuis sa mort, y compris du côté du gouvernement.

Mon cœur s'est serré quand j'ai compris à quoi se rapportait le titre de la nouvelle. En rapportant cet épisode, je pense que vous avez voulu nous faire part de vos espoirs, n'est-ce pas ?

H. M. : Quelque temps après le début du confinement, le geste d'applaudir sur son balcon à 20 heures tapantes s'est naturellement diffusé parmi la population pour exprimer sa gratitude à l'égard du personnel soignant. Mon bureau donne sur la Seine ; en même temps que les cloches sonnaient à 20 heures, j'entendais monter des vagues d'applaudissements. J'ai donc moi aussi ouvert ma fenêtre, et je me suis jointe au mouvement (16^e jour). Ces acclamations étaient en effet une marque de gratitude envers le personnel soignant en guerre contre le virus, mais aussi une preuve de vie : "nous sommes vivants, nous sommes ensemble, et nous allons survivre." Les habitants de Paris ont ainsi exprimé leur solidarité et leur détermination. Ces acclamations qui s'élevaient au-dessus du vide de la capitale et du cours de la Seine étaient tout à fait impressionnantes ; elles m'ont profondément marquée. Je voulais vraiment intégrer cette expérience à mon texte pour ne pas l'oublier, et c'est pourquoi j'ai décidé en premier du titre de la nouvelle.

Vous avez dit que c'était le moment de lire votre roman *Tayutaedomo Shizumazu* [Fluctuat Nec Mergitur, éd. Gentôsha, inédit en France]. Que voulez-vous partager avec les lecteurs confinés ?

H. M. : Quand j'étais confinée à Paris, je regardais quotidiennement le cours de la Seine par la fenêtre. Et quand je sortais, une fois par jour, je le regardais aussi depuis un pont. Ce faisant, je pensais à Van Gogh, qui fut un grand solitaire. Il ne fait aucun doute qu'il a dû lutter contre la solitude tout au long de son incroyable vie. Mais d'un autre côté, je pense qu'il avait en lui le courage pour oser la regarder en face, cette solitude. La preuve : ses meilleures toiles ont été peintes au cours de sa dernière année de vie, alors qu'il n'avait jamais été aussi seul et abandonné par le reste du monde.

Les œuvres de Van Gogh nous enseignent la chose suivante : c'est lorsqu'un artiste se retrouve seul

face à lui-même qu'il affine le plus sa sensibilité. Ce qui a été créé aux confins d'une extrême solitude ne devient toutefois une œuvre que s'il y a quelqu'un pour recevoir cette création, et la reconnaître comme une œuvre d'art. Qu'il s'agisse d'un roman, d'une pièce de musique ou de théâtre, je crois qu'à ce niveau, tous les arts se valent. S'il n'y a personne pour la lire, l'écouter ou la voir, la création ne peut pas vraiment devenir de l'art.

Dans le cas de Van Gogh, le destinataire de ses toiles fut son frère Théo. Les frères Van Gogh n'auraient jamais imaginé que le travail de Vincent serait amené à être aussi apprécié un siècle plus tard, et dans le monde entier, qui plus est. Ils sont morts en chevauchant les vagues, tels de petits bateaux ballottés par des flots déchaînés dans une tempête. Mais au bout du compte, une fois l'orage passé, ce sont des œuvres qui ont émergé d'entre les vagues, des œuvres qui ont été reconnues par le reste du monde. Le titre *Fluctuat Nec Mergitur* se rapporte ainsi aux frères Van Gogh, qui ont mis en jeu leur propre vie pour parvenir à se réaliser.

Cette expression était à l'origine gravée sur les armoiries de la ville de Paris. La Seine a souvent tourmenté les barreaux par ses débordements, depuis très longtemps. Ceux-ci ont pu comparer Paris à la Cité, cette île ensermée entre les deux bras du fleuve : "quand la tempête se lève, c'est la Cité qui se fait secouer comme une embarcation et disparaît derrière les vagues. Mais, dès que l'orage est passé, elle réapparaît. Paris est comme la Cité ; Paris vacille, mais ne coule pas." *Fluctuat Nec Mergitur* : des mots qu'ils ont alors inscrits à la proue de leur bateau, comme une amulette. Peu importent les turbulences de l'époque qui sont en train de nous bousculer : nous vacillons, certes, mais ne coulerons certainement pas. Le moment est venu d'affronter les vagues et de tenir la barre. Quand l'orage sera passé, nous ressurgirons et continuerons à avancer. J'espère que les lecteurs du roman repenseront à ces quelques mots, surtout par les temps qui courent.

**PROPOS RECUEILLIS PAR SHIMIZU SHIHO
TRADUIT PAR CLAUDE MICHEL-LESNE**

Sushi & Roll Depuis 1975



OGOURA

20, Rue de la Michodière 75002 PARIS
Tél: 01 47 42 77 79 Fermé le dimanche



Salon de thé **AKI Café**
75 rue Sainte Anne
75002 Paris
8h30 - 20h30
(Fermé le dimanche)

AKI Boulanger
16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7h30 - 20h30
(fermé dimanche)

Saveurs authentiques
du Japon

来々軒

restaurant laï-laï ken

Ouvert toute l'année
12h00-15h00 / 18h30-22h30
7 rue Saint-Anne 75001 Paris

ALCOOL Le gin inspire les Japonais

Après le saké et le whisky, les producteurs de l'Archipel se font remarquer avec leurs gins inspirés par le terroir local.

Les gins artisanaux sont en train de devenir la nouvelle boisson à la mode au Japon. Non seulement les petits producteurs mais aussi les grandes firmes de whisky comme Suntory ou Nikka se mettent à distiller leur "Japanese gin".

Le Japon n'est évidemment pas le précurseur de cette mode. C'est une tendance mondiale. En Angleterre, là où n'existaient qu'une dizaine de fabricants il y a vingt ans, 300 distilleries de gin tirent le marché aujourd'hui. Au Japon, la mode a été lancée il y a trois ans, avec la marque Kinobi, un gin fabriqué à Kyôto qui s'est fait remarquer en gagnant le prix international il y a deux ans.

Le gin est une boisson spiritueuse de plus de 40 degrés, fabriqué à partir de malt et d'herbes macérées. Il est souvent utilisé comme base de nombreux cocktails. Pour qu'il puisse s'appeler "gin" les baies de genièvre doivent entrer dans sa composition, mais c'est la seule contrainte. Le choix du malt (de maïs, de seigle, d'orge...) et des herbes est laissé à la liberté de chaque producteur.

Cette versatilité explique pour une bonne partie le succès de cette boisson, car il est facile de donner une personnalité au goût. Au Japon, plusieurs producteurs ont imaginé des gins au toucher "japonais" : on voit, dans des ingrédients macérés, du *sanchô*, des fleurs de cerisiers, du thuya, du gingembre, du yuzu, des feuilles de *shiso*... Parfois le thé vert *gyokuro*, l'algue *kombu*, le champignon *shiitake* ou même les navets secs sont macérés pour évoquer l'*umami* propre au goût japonais. Plus qu'une touche japonaise, le choix des herbes est aisément lié au terroir. Par exemple, dans la région de Wakayama, au sud de Kyôto, grande productrice d'agrumes, la distillerie Kozue pro-



La mode du gin permet de faire oublier le whisky dont les stocks ont diminué au cours des dernières années.

pose un gin avec des arômes de zeste de mandarine et de citron, tandis que la distillerie Sakurao de Hiroshima utilise le genièvre local.

On peut également choisir les ingrédients pour l'élaboration du malt ; en général, il est à base de céréales, mais au Japon, les producteurs de *shôchû* essaient de proposer un alcool à base de riz ou de patates douces, et les producteurs d'*awamori*, l'alcool distillé d'Okinawa, préparent leur gin sur la même base de riz long que la boisson traditionnelle, pour plus de saveur.

Les bars spécialisés en gin commencent également à apparaître. A Jimbôchô, quartier des librairies de seconde main à Tôkyô, Cocktail works a une belle liste de gins artisanaux japonais, ainsi que de cocktails à base de gin. Le Tokyo family restaurant

à Shibuya propose des plats de plus de trente pays, et un choix de plus de 400 gins. Le festival du gin a eu lieu à Tôkyô depuis deux ans.

Certains voient dans cette mode une sorte de facilité, pour cette relative simplicité à élaborer son propre mélange. D'autres disent que la mode a été créée pour parer à la rupture du stock des whisky ces dernières années.

Quels que soient les motifs marketing derrière cette tendance, qui existent de toute façon pour tous les produits à la mode et pas seulement les boissons, on peut aussi y voir le désir des consommateurs de déguster des boissons "botaniques". La mode semble bien correspondre à l'air du temps, à une aspiration vers la nature.

SEKIGUCHI RYÔKO

SAPPORO 1
276 rue St-Honoré 75001

SAPPORO 2
37 rue Ste-Anne 75001

KADOYA
28 Rue Ste-Anne
75001

SAPPORO
RESTAURANTS JAPONAIS
OUVERTS 7J/7

ラーメン

Merci 10 ans

Restaurant japonais
Spécialité Tonkatsu

とんかつとんぼ
Tonkatsu Tombo

14 rue de l'Arrivée 75015 Paris
Tél : 01 42 22 61 83
12h-14h30/19h-22h Fermé le dim. et jours fériés

aki

OKONOMIYAKI
Yakisoba - Soba - Udon
Curry rice - Teppanyaki
Domburimono
Kolakke - Karaage

11 bis Rue Sainte-Anne
75001 Paris
Fermé le dimanche

お好み焼

LA RECETTE DE HARUYO

BUTAKOMA NO KARAAGE

(Beignets de porc au tofu)



PRÉPARATION

- 1 - Égoutter le tofu en enveloppant avec du sopalin. Le laisser égoutter environ 30 minutes ou chauffer 2 minutes au micro-ondes (600w) et laisser refroidir.
- 2 - Couper le porc en petits morceaux. Disposer dans un bol.
- 3 - Incorporer le tofu émietté.



- 4 - Ajouter le reste des ingrédients.
- 5 - Faire chauffer l'huile à 160°C puis y disposer l'appareil formé en petites boules.
- 6 - Frire pendant 5-6 minutes puis bien égoutter.
- 7 - Servir chaud.

Astuce : En principe, le karaage est à base de viande assaisonnée et frite. Le tofu permet de donner du volume. Ajouter de la farine si l'appareil est liquide.

INGRÉDIENTS

(pour 4-5 personnes)

- 300g de porc émincé
- 300g de tofu ferme (*momen*)
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1/2 cuillère à café d'ail râpé
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja
- 2 cuillères à soupe de saké
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 5 cuillères à soupe de féculé
- 7 cuillères à soupe de farine

Huile de friture



O U V E R T



UDON BISTRO: 1, RUE VILLEDO 75001 PARIS
Ouvert tous les jours

RESTAURANT: 5, RUE VILLEDO 75001 PARIS
Ouvert du mardi au samedi

📍 KUNITORAYA



Restaurant japonais
KINTARO

24 rue Saint Augustin 75002 Paris
Tél. : 01 47 42 13 14
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30

9 Bouteilles de,
SAKÉ
KIOKO Sélection

Délicieux!
Et pourtant,
ce prix!



☎ 01 42 61 33 66 MAR-SAM 10H-20H DIM 11H-19H
📍 46, rue des petits-champs 75002 Paris

L'épicerie japonaise
en ligne



alimentation
thé et saké
vaisselle
bentos
livres
encens
accessoires

www.satsuki.fr

Magasin à Lyon
37, Av. Lacassagne 69003 Lyon
Tel : 09 80 82 97 52
Email : contact@satsuki.fr



Menu spécial
uniquement entre 14h-17h30

5€ Karaage
Kirin en pression

terrace
disponible



十時や
JUJI-YA
TRAITEUR - ÉPICERIE JAPONAISE

lun-jeudi 11h30~17h30
ven-sam 11h30~22h
46 Rue Sainte Anne 75002 Paris
Tel: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567



RESTAURANT JAPONAIS
HOKKAIDO

14 rue Chabanaïs 75002 Paris
Tél : 01 42 60 50 95 / M° Quatre Septembre
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30

Gôûter aux plaisirs des extrêmes : l'autre Japon pleine Nature !

Oubliez la frénésie des grandes villes japonaises, et partez aux confins de l'Archipel, à proximité de la mer Okhotsk au nord ou aux portes des tropiques au sud.

Distantes de 3 000 km, les préfectures d'Hokkaido et d'Okinawa séduiront tous les amoureux de grands espaces, et de traditions ancestrales !

Manuel Sanchez



A l'échelle du pays, ce chapelet d'îles enchantées apparaît comme minuscule et très éloigné. Cependant, avec ses paysages de carte postale,



il continue à jouir d'une popularité exponentielle auprès de tous les touristes français. Essentiellement connue pour ses plages de sable blanc, cette destination propose une myriade d'activités de plein air : voile, kayak, surf,

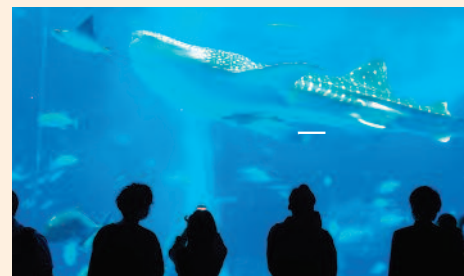
baïgnade, vélo... Le climat subtropical océanique s'accompagne de températures clémentes toute l'année. Le littoral bordé de forêts luxuriantes recèle de nombreux massifs coralliens ; les cerisiers fleurissent sur l'île principale dès le mois de février. Cet environnement naturel préservé s'avère être le lieu idéal pour quiconque désirant se familiariser avec la plongée. Observer dans une eau translucide cheminer entre les coraux des espèces de poissons aux couleurs vives sur l'île d'Ishigaki, ou bien apercevoir des formations sous-marines de grès s'apparentant aux vestiges d'une cité préhistorique engloutie sur l'île de Yonaguri, se révèle être des moments hypnotiques. Quel immense plaisir également que de randonner en compagnie de chevaux semi-sauvages, à la recherche d'espèces endémiques, comme l'oiseau *kinbato* ou du plus grand papillon du Japon, le *yonaguni-san*.

Une culture unique et une alimentation source de longévité mondialement reconnue



Tout comme en Corse, ce territoire autrefois appelé royaume des Ryukyu, possède sa propre histoire et ses propres traditions, à cheval entre les

traditions chinoises et japonaises. Grâce aux récits historiques, aux objets, aux costumes, le château de Shuri à Naha, le musée et la forteresse de Nakagusuku au centre de l'île principale, et le musée de Yaeyama à Ishigaki, sont des visites incontournables pour bien comprendre les influences des différentes civilisations qui se sont succédées dans l'archipel. Si les chants et danses animent la plupart des soirées, le visiteur appréciera tout particulièrement les plats traditionnels servis dans les restaurants. Ces derniers pauvres en graisses, à base



de riz, de légumes, de soja et produits de la mer, souvent accompagnés d'algue *umibudo*, se sont mondialement imposés comme facteurs de longévité et bien-être. A l'aquarium de Churaumi, un des plus grands du monde, spectacle garanti avec le ballet merveilleux des raies manta, des requins-baleines et de nombreuses autres espèces.

Hokkaido

Véritable paradis, nature préservée, grands espaces, air pur... l'île du Nord dégage un réel magnétisme auprès de toute la population japonaise et plus encore. Si les températures estivales sont beaucoup moins élevées que dans les autres îles, les températures hivernales peuvent, quant à elles, fréquemment descendre sous les -20°, garantissant ainsi un excellent et permanent manteau neigeux. Au printemps, les champs vallonnés et fleuris de la région centrale de Furano, en juillet août, les côtes sauvages verdoyantes de la presqu'île de Shiretoko, les forêts, les lacs de Kussharo et Mashu à l'ouest, deviennent le théâtre de magnifiques randonnées à pied, vélo ou kayak. D'octobre à mars, les activités comme le ski, le snowboard, pêcher le *wakasagi* sur la glace, les

balades en raquette comme sur la péninsule de Notsuke ou les promenades sur l'eau prise par les glaces à Abashiri, prennent le relais. Avec ses choix multiples de loisirs, la possibilité d'accéder à six parcs nationaux, ses

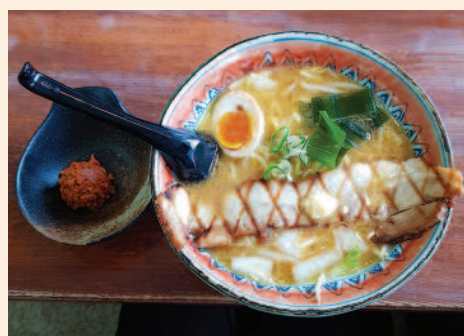


nombreux circuits d'observation de la vie sauvage (aigles pygargues, grues à couronne rouge, ours bruns...) et ses nombreux lieux de détente (*onsen*, saunas, hôtels traditionnels confortables), Hokkaido propose un équilibre parfait entre Nature et Bien-être.

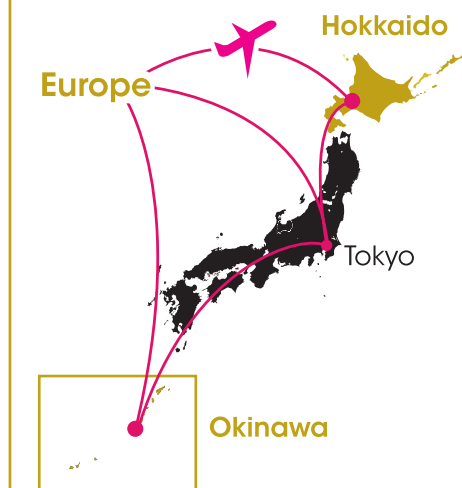


Des ancêtres tardivement reconnus mais à présent célébrés, une gastronomie de pointe !

S'il est vrai que les aïnou, premier peuple (vivant de chasse, de pêche et de cueillette) déjà présent sur ce grand territoire du nord plus de 10000 av JC,



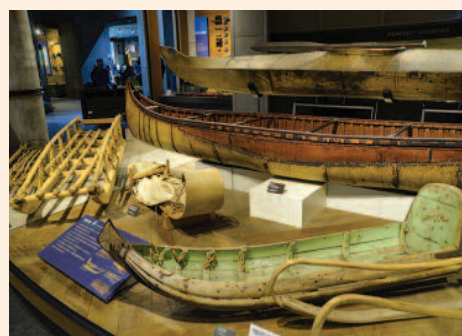
n'ont laissé aucune trace écrite, ils ont néanmoins bien marqué l'histoire et les traditions locales. Grâce à de nombreux ustensiles, équipements, objets de la vie courante et scénographies... le musée des peuples du Nord à Abashiri s'affiche comme le réceptacle d'une mémoire vivante des coutumes de cette population aborigène. On peut facilement y appréhender leur rapport à la nature, leurs croyances animistes et l'utilisation courante des plantes pour la cuisine ou les soins. Plus d'un quart des terres cultivables du pays se trouvent à Hokkaido : élevage au nord et à



i nfos pratiques

Dans les deux préfectures, les moyens de transport ne sont pas aussi développés que dans le reste du Japon. Le ferry et l'avion seront les principaux moyens pour circuler d'île en île sur l'archipel d'Okinawa, tandis que sur Hokkaido la location d'une voiture sera conseillée pour emprunter les routes pittoresques de l'est. Il existe des vols directs quotidiens avec JAL, ANA depuis Tokyo vers les deux destinations, et également une liaison directe entre Naha et Sapporo/Chitose (réduction accordée aux voyageurs étrangers, www.jal.com). Depuis l'Europe, seule la compagnie Finnair assure une liaison sans escale depuis Helsinki. En hiver, il est possible de louer combinaisons, matériels de ski ou raquettes dès l'arrivée à l'aéroport Chitose de Hokkaido. www.visitokinawa.jp <https://en.visit-hokkaido.jp>

l'est, rizières à l'ouest. En abondance, les poissons, mais aussi la viande et les légumes, se retrouvent comme ingrédients principaux des succulentes spécialités culinaires locales : *ramen*, plats de crabes, *jingisukan* (agneau grillé et riz) ou *nabemono* (pot au feu).





Même les jours de grisaille, la mer turquoise d'Iriomote attire et invite à la baignade.

DÉCOUVERTE **Bons baisers d'Iriomote**

A 2 000 km de Tôkyô, l'île conserve un côté sauvage que les habitants veulent continuer à préserver.

Riche de centaine d'îles, l'archipel des Ryûkyû, dont fait partie Okinawa, abrite plusieurs sanctuaires protégés du monde extérieur. L'un d'eux est Yaeyama, un chapelet d'une dizaine d'îles qui s'étire à l'extrême sud-ouest du Japon. La plus sauvage de ces enclaves se nomme Iriomote, à 2 000 km au sud-ouest de Tôkyô et à seulement 220 km de Taïwan. En pleine mer de Chine orientale, la plus grande île des Yaeyama est

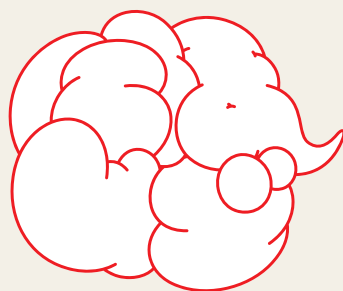
presque entièrement un parc national. Depuis le port d'Ishigaki, le dernier bateau part vers 16h30 en direction du port d'Uehara, au nord-ouest d'Iriomote. En ce mois de mars, ce sont surtout des îliens qui rentrent chez eux chargés de lourds bagages et de caisses de ravitaillement. En cas de typhon, l'île est fréquemment coupée du monde. Le moteur vrombit et délivre toute sa puissance, fendant l'océan en vagues d'écumes. Après une heure, les montagnes verdoyantes d'Iriomote apparaissent sous la houle nuageuse. Véritable jungle posée sur la mer, Iriomote est couverte à 90 % de forêt primaire et de mangroves. C'est d'ailleurs

grâce à cet isolement qu'elle abrite encore une espèce unique de félin au monde, l'*Iriomote yamaneke* ou chat sauvage d'Iriomote. Sa robe tachetée semblable à un léopard en a fait l'emblème de l'île, mais depuis la construction de la route départementale dans les années 1970, sa population a chuté drastiquement. *"Il n'en reste plus qu'une centaine. Malheureusement, le peu de fois où on les voit, ils sont déjà morts !"* regrette le chauffeur du bus en chemise hawaïenne et Ray-ban. KODAMA Yoshimitsu en sait quelque chose. Ancien membre des forces d'autodéfense japonaises, ce sexagénaire, qui a pris sa retraite au vert à Iriomote, conduit ce bus

JAPANESE-LANGUAGE PROFICIENCY TEST

DIMANCHE 6 DÉCEMBRE 2020

inscription en ligne sur le site :
www.inalco.fr/formation-continue/jlpt



**Stages de préparation au JLPT
du 10 octobre au 5 décembre 2020**

Contactez-nous !
Inalco - Formation Continue/ JLPT - Bureau 202
65 rue des Grands Moulins 75013 PARIS
testjaponais@inalco.fr tél. 01 81 70 11 48

し
け
ん
の
う
り
よ
く
に
ほん
ご



日本語能力試験
JLPT

inalco

plusieurs fois par jour d'une extrémité à l'autre de l'île. Déclaré Trésor national du Japon, l'animal a eu le triste privilège d'être intégré à la liste rouge des espèces menacées. Le long de la départementale, nous croisons des panneaux de signalisation avec le pictogramme du chat sauvage et des panneaux de limitation de vitesse à 40 km/h. *"Iriomote a mis en place une ligne de téléphone spéciale yamaneko et une patrouille de nuit pour les protéger. Mais la meilleure façon de les aider est de rouler lentement et prudemment"*, assure M. KODAMA.

Je descends près de l'auberge Mariudo, située non loin des fameuses chutes de Pinasaira accessibles en kayak ou à pied. A quelques kilomètres du village d'Uehara, la végétation est déjà dense et luxuriante. Des chants d'oiseaux inconnus accompagnent la tombée du jour et une épaisse canopée assombrit le chemin qui descend vers la mer. Près du petit port de Funaura, j'aperçois un animal au pelage roux perché sur une branche de palmier. Ses yeux noirs me fixent, tête en arrière. Je pense d'abord à un singe tellement son corps est grand. Mais son museau fait penser à un chien. Intriguée, je me rapproche. Soudain, la bête déploie deux ailes noires immenses et s'envole dans un grand battement vers la forêt. Surnommée le "renard volant des Ryûkyû", cette espèce de roussette typique d'Iriomote est une chauve-souris qui se nourrit essentiellement de fruits. En voie de disparition dans d'autres parties du monde, elle a pu prospérer dans cette jungle bordée de marais dont on aperçoit déjà les méandres depuis le port. Ce paysage subtropical a valu à Iriomote la comparaison flatteuse de petite Amazonie, mais il est aussi favorable à la prolifération de moustiques porteurs du paludisme. Un triste épisode de son histoire raconte que la moitié de sa population a péri du paludisme pendant son évacuation forcée durant la Seconde Guerre mondiale. Après l'éradication du parasite, l'île restée longtemps inhabitée a toujours gardé une très faible population : 2 400 habitants pour une superficie de 289 km².

Le lendemain, le bus à l'effigie du *yamaneko* me transporte vers l'ouest de l'île. Malgré la rareté de



Avec son bus à l'effigie du *yamaneko*, KODAMA Yoshimitsu fait le tour de l'île tous les jours.

ses passages, il demeure le moyen de déplacement le plus pratique pour avoir un aperçu général d'Iriomote. Au nord-ouest, le village d'Uehara habité par quelque 900 habitants, aligne restaurants, auberges et centres de kayaking et de snorkling. A la pointe de l'île, on trouve la plage de Hoshizuna connue pour son sable en forme d'étoile, la plage de Tudamari et le luxueux Hoshino Resort avec piscine et spa. *"Au moment de sa construction en 2003, cet hôtel a été très contesté par les habitants"*, me souffle le chauffeur de bus toujours en chemise hawaïenne. Malgré quelques grands complexes hôteliers, l'île se préserve encore du tourisme de masse grâce à l'absence de lignes aériennes.

Je m'arrête au pied du pont qui marque l'embouchure de la rivière Urauchi pour louer un kayak malgré la pluie. Au niveau de l'estuaire, l'agence Urauchigawa propose des excursions guidées en bateau et des locations individuelles de kayak sur cette rivière, la plus grande de la préfecture d'Okina.

S'étendant sur 19 kilomètres à travers la mangrove, elle peut atteindre par endroits 200 m de large. Je me dirige tant bien que mal vers un bras de rivière très étroit à l'abri du vent. En ce jour pluvieux, il n'y a pas de touristes et l'impression de solitude face à la nature sauvage est encore plus impressionnante. Le kayak se cogne aux racines de palétuviers, l'eau est juste assez profonde pour ne pas s'embourber. Sous un pont, une pancarte indique la présence de la fameuse mine de charbon d'Utara. Classée sur la liste du Patrimoine de la modernisation industrielle du Japon, cette mine accessible à pied était équipée de bains et même d'un cinéma. Abandonnée pendant la Seconde Guerre mondiale, ses piliers en brique rescapés des bombardements ont été progressivement "avalés" par la jungle. A l'image du site d'Angkor Vat, un spectaculaire fromager a recouvert de son étreinte les ruines de cette cité où vivaient 400 ouvriers.

Code Promo

10% Spécial Rentrée

de réduction*

ZJP103

Minna no Nihongo, Marugoto, Dekiru Nihongo, grammaire, kanjis, JLPT...

Votre librairie spécialisée pour l'apprentissage du japonais **Verasia.fr**

VERASIA

*Applicable à tous les ouvrages d'importation non soumis à la loi du prix unique du livre, valable pour toute commande en ligne passée avant le 15/10/2020.



Alisa Descotes Toyosaki pour Zoom Japon

On peut louer un kayak et remonter Urauchi pour y découvrir plusieurs de ses trésors.

Sur son bras principal, la rivière Urauchi offre aussi des cascades grandioses. Les chutes de Mariud et de Kampire étaient autrefois considérées comme des endroits sacrés où venaient converser les dieux. Leurs noms seuls évoquent un passé très ancien où seul prévalait la langue Yaeyama. Isolées du reste du Japon, les Ryûkyû, qui formaient un royaume indépendant pendant cinq siècles, ont développé une multitude de langues et de cultures originales. Ainsi, à certaines périodes du calendrier lunaire, il était interdit d'allumer du feu, de boire ou de manger à proxi-

mité de ces cascades. D'après la légende, leurs bassins étaient habités par des crocodiles venus depuis l'embouchure de la rivière. Encore aujourd'hui, les eaux très profondes (15 m) de Urauchi détiennent le record de variétés de poissons de rivière au Japon, soit 400 espèces dont plusieurs en voie d'extinction.

Sous la pluie battante, je retrouve le bus de M. KODAMA qui me dépose cette fois à Shirahama, terminus de la ligne. Au-delà, plus de route. Il faut prendre une navette maritime pour accéder au village de Funauki connu pour ses eaux transparentes.

Un "glass boat" ou bateau à fond de verre y organise des excursions journalières. Funauki ne compte qu'une cinquantaine d'habitants et aucun commerce. *"Nous laissons notre voiture à Shirahama pour aller faire des courses et revenir, il n'y a aucune route là-bas !"* raconte ÔMINE Nobuko. Cette sexagénnaire à l'air juvénile s'est installée à Funauki il y a 33 ans. *"J'adore le climat frais de la montagne et pourtant me voilà sur cette île tropicale !"* s'exclame-t-elle en poussant dans une mini-charrette ses courses pour la semaine. Originnaire de Kagoshima, au sud de Kyûshû, cette dame raconte avoir épousé



DESTINATION JAPON
Agence de voyages spécialisée

Circuits organisés - Voyage sur mesure - JR Pass - Billet d'avion - Hôtels



Destination Japon - 11 rue Villedo 75001 Paris
Tél. 01 42 96 09 32
resa@destinationjapon.fr
www.destinationjapon.fr - www.jp-pass.fr
Iteaticulation du tourisme IM075100135



MOSHI MOSHI
Sensei

AVEC **SKYPE**,
DEPUIS CHEZ VOUS, PRENEZ DES
(COURS DE JAPONAIS
AVEC UN PROFESSEUR
QUALIFIÉ.

www.moshimoshisensei.com

Toujours les mêmes tarifs. A partir de **15€** le cours de 25 min.

un chasseur de sanglier autochtone. Le couple habite une maisonnette en bois qui donne sur la mer. Elle est entourée de bananiers autour desquels picorent des poules. Vers 16 h, la place arborée du village surmontée d'un *torii*, le portail shintoïste, et d'un grand amandier s'anime du rire d'une dizaine d'enfants qui sortent de la petite école primaire. Tous se dirigent gaiement vers la plage qui est connue pour héberger plusieurs tortues de mer et même un squal. Mais la plus belle des plages se trouve au bout d'un petit sentier de forêt. La baie d'Ida avec son sable fin et ses eaux turquoise bordées de chaque côté de jungle foisonnante est un petit paradis. Vers 18 h, la dernière navette arrive et s'amarre au port. La baie coupée du monde s'anime le long de la rue unique où se trouvent deux auberges. Au crépuscule, les sentiers de forêt s'illuminent d'une multitude de lucioles qui donnent à cet endroit un goût d'île enchantée.

Nobuko m'invite à déguster sous sa véranda de la viande de sanglier de Ryūkyū, le fameux *kamai* en dialecte local. "C'est une espèce endémique qui n'est pas mélangée avec le cochon, on peut même le manger cru", assure-t-elle. Elle me présente son mari. "Voici Eisho, mon darling !" lance cette charmante dame en rougissant presque. L'heureux élu me salue d'un air un peu bougon avant de sortir. Petit et robuste, il a le teint aussi basané que Nobuko à la peau blanche. "Normalement il est déjà couché à cette heure-ci", chuchote Nobuko. Il est 18h30. Heureusement, Eisho accepte de parler devant une bouteille de *shōchū*, l'alcool distillé de patate douce, à l'effigie d'un ami défunt, dont la photo sert d'étiquette. "Ce sanglier, c'est moi qui l'ai tué", dit-il en guise de présentation. Rien d'étonnant quand on sait que la chasse au sanglier est autorisée de novembre à février sur l'île. Sauf qu'Eisho chasse encore à la main avec une technique de nœud coulant. "J'aime les prendre vivants", explique-t-il en se servant une rasade de *shōchū*. "D'abord, je suis leurs traces dans la jungle, puis je pose le piège. J'y retourne au bout de trois jours. Le sanglier est suspendu dans les airs et il faut l'assommer puis le ligoter pour le transporter. Souvent la bête se réveille et il faut encore



Eisho aurait été le premier à capturer un yamaneko.

lui donner un coup. Un jour, cela a failli m'être fatal. Depuis j'amène quand même un fusil, mais je ne m'en sers qu'en cas d'urgence." Nobuko arrive avec une autre assiette de sanglier sauté avec des pousses de soja. "Il risque sa vie à chaque fois !" dit-elle avec un mélange de fierté et de reproche. "J'aime les prendre vivants", répète Eisho le regard brillant. Je mâche cette viande en l'imaginant avec sa machette et son gourdin au milieu de la jungle avec un colosse de 50 kilos sur le dos. La viande prend immédiatement un autre goût.

"La chasse au sanglier ici est une tradition ancienne et nécessaire pour contrôler leur nombre. Il n'y a pas de prédateurs sur l'île, à part peut-être le yamaneko !", note Eisho en riant. Je dresse l'oreille à l'évocation du chat sauvage mythique. La lune se lève sur la mer dont on entend juste le doux ressac. En a-t-il

vu durant sa longue carrière de chasseur ? Le couple rit. "Eisho a attrapé le premier yamaneko d'Iriomote il y a plus de 40 ans !" s'exclame Nobuko. Je n'en crois pas mes oreilles. "C'est une banale histoire de poulailler", reprend Eisho avant de se resservir de *shōchū*. "Toutes les nuits, je me faisais réveiller par les cris de la volaille. A l'époque, le poulailler était là-bas le long de la rue", précise-t-il. "Un jour, j'ai mis un piège et j'ai attendu. Vers 3h du matin, j'ai entendu un bruit terrible. Je me suis précipité et j'ai découvert un yamaneko. Il était blessé et c'est pour cela qu'il ne pouvait plus se nourrir que de poules en cage. Le pauvre, il a fini dans une université pour faire l'objet d'une étude", poursuit Eisho. Nous partons sous la pleine lune pour aller voir le dit poulailler. Détruit, il a été remplacé par une stèle commémorative : "Ici a été capturé le yamaneko d'Iriomote".

Le lendemain, je reprends le bus et raconte ma trouvaille à M. KODAMA. Il rit de bon cœur et m'explique que plusieurs personnes revendiquent la première capture d'un yamaneko. En effet, une autre plaque commémorative à l'Est de l'île indique qu'un de ces chats sauvages a été capturé en 1967. "Le mieux pour vous est de voir par vous-même le yamaneko !" me lance le chauffeur de bus. Puis, comme dans une confidence, il me glisse : "Revenez en février, c'est la saison des amours. A cette époque, on l'a aperçu 36 fois !"

ALISSA DESCOTES TOYOSAKI

INFORMATIONS PRATIQUES

DEPUIS TÔKYÔ, des vols directs de JTA, ANA et Peach desservent Ishigaki (environ 3 h de vol). Un bus relie l'aéroport au port d'Ishigaki. Emprunter une des deux compagnies de high speed ferry qui joignent le port d'Uehara (nord-ouest) ou Ohara (sud-est) en environ 45 mn. Avec le billet de ferry, on peut emprunter gratuitement le même jour le bus qui fait le tour de l'île (environ 90 mn, 7 départs par jour). En dehors des endroits mentionnés dans l'article, vous pouvez vous rendre à la rivière Nakama ou plonger au tuba pour découvrir la barrière de corail.

Alissa Descotes Toyosaki pour Zoom Japon



Ecole de Langue Japonaise

Cours réguliers tous âges, tous niveaux
Préparation BAC Japonais LV3 / test JLPT
Formation professionnelle
En soirée ou le samedi matin

Votre école à Lyon, Grenoble, Nice ...

<http://www.ecole-japonais.fr> 09 54 82 12 72

ZOOM
JAPON

Publié par les éditions Ilyfunet

12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info



Imprimé sur du papier issu
de forêts durablement gérées
100% PEFC sans fibre
recyclée fabriquée en Suède.

Ont participé à ce numéro :

Odaïra Namihei	Etienne Barral
Gabriel Bernard	HARADA Maha
KOGA Ritsuko	SEKIGUCHI Ryôko
Eric Rechsteiner	Alissa Descotes Toyosaki
Jean Derome	Claude Michel-Lesne
Gianni Simone	MAEDA Haruyo
TAKACHI Yoshiyuki	KASHIO Gaku
ETORI Shoko	Marie-Amélie Pringuey
TANIGUCHI Takako	NIITSU Mika
MASUKO Miho	Marie Varéon (maquette)

● **Stage de marouflage Japonais Ura-Uchi**, papiers d'Extrême Orient.
2-3-5-6 octobre 2020.
33 rue Censier, 75005 Paris
www.kakejiku-derudder.fr
T. 0603610603



● **Ateliers DESSIN-MANGA** Réalise ton propre manga ! Stages intensifs pendant les vacances scolaires. 210€ ttc (matériel compris). Attention places limitées. Informations et inscription sur
www.espacejapon.com

● **TAIKO** Rentrée des cours de tambour japonais, dès le 8 septembre. Détails sur
www.tsunagari-taiko-center.com

● **Cours de japonais à Lyon** journée portes ouvertes le samedi 12 septembre de 10h à 19h. Plus d'informations sur
www.espacelyonjapon.com

● **Nouveau : atelier haiku et tanka**, samedi 3 octobre de 15h à 17h, 2h - 35€.
Réservation sur
www.espacejapon.com

- l'aménagement intérieur et extérieur résidentiel ou commercial.
tél : 01 4113 6005
contact@atelierkaba.fr
Website <http://atelierkaba.fr>

divers

● **Atelier Kaba EURL**
Architecture et paysage, responsable Naruse Hiroshi, avec la collaboration de Luc Etivant, vous propose :
- la création et la réalisation de jardins japonais.



Charlotte HODEZ, Avocat
Sidonie ROUFIAT, Avocat et Médiateur
Mettent leurs compétences à votre disposition en matière de :

- Droit du séjour et du travail des étrangers
- Droit du travail (individuel et collectif)
- Droit de la famille
- Droit médical et réparation de préjudices corporels
- Droit pénal

Conseil et assistance devant les juridictions.
Résolution amiable des conflits

Notre atout :
notre expérience des relations franco-japonaises
HODEZ ROUFIAT AVOCATS ASSOCIES (A.A.R.P.I.)
25 boulevard Voltaire - 75011 Paris
Tél. 01 55 80 57 40, contact@hravocats.fr

emplois

Ambassade du Japon en France Recrutement d'un employé local en CDI

1. Poste

Travail de secrétariat classique et assistance à diverses tâches (recherche documentaire et analyse concernant les politiques nationales françaises, etc.)

2. Qualifications requises

- Français (langue maternelle, compétences rédactionnelles)
- Japonais (équivalent JLPT N2 ou plus)
- Maîtrise de WORD, EXCEL

3. Type de contrat : CDI à compter de novembre 2020

4. Lieu de travail

Ambassade du Japon en France (Paris)

5. Modalité de sélection

Examen écrit (thème et version) et entretien oral

6. Date limite de dépôt des candidatures : 30 septembre 2020

7. Dossier de candidature

- CV avec photo
- Lettre de motivation
- Photocopie de carte identité/carte de séjour en France
*vacances-travail non accepté
- Extrait de casier judiciaire (bulletin de No.3)
*possibilité de le remettre ultérieurement
- Attestation de diverses qualifications et d'emploi

8. Adresse de dépôt de dossier

Ambassade du Japon en France (Service Economie)
7, avenue Hoche 75008 Paris

*Aucune réponse ne sera donnée par téléphone *Les CV envoyés ne seront pas retournés

Tarifs des annonces (pour 100 caractères)

Emploi	50€ttc	Amitié	40€ttc
Événement	45€ttc	Logement	35€ttc
Cours	40€ttc	Divers	30€ttc



Large choix* de COURS DE JAPONAIS

- ✓ Avec professeur diplômé et expérimenté
- ✓ En groupe de 6 à 10 élèves
- ✓ Méthode originale + CD audio
- ✓ Cahier d'écriture
- ✓ Accès à la plateforme de e-learning

DISTANCIÉL 📶

PRÉSENTIEL

Avec des mesures de
distanciation sociale strictes

Formation entièrement à distance, **cours collectif** sur la plateforme de **visio-conférence zoom**. **Suivi pédagogique** constant et envoi des enregistrements des cours à chaque fin de cours en cas d'absence pour pouvoir rattraper les points abordés.

Cours réguliers : inscriptions trimestrielles 299 € TTC
3 trimestres de 24h (2h/sem), soit 72h de formation au total.

Niveau 1 Lundi : 19h30 - 21h30. Mardi : 20h - 22h.

Niveau 2 (niveau requis) Mercredi : 20h - 22h.

Inscrivez-vous en ligne gratuitement !

Cours d'essai (45 min)

Test de niveau

www.espacejapon.com

✉ coursdejaponais@espacejapon.com ☎ 01 47 00 77 47

*Cours collectifs / particuliers, stages intensifs, cours à distance, cours pour les enfants, formation professionnelle.
Nos cours de japonais sont éligibles à la formation professionnelle et au CPF.

Cours conviviaux et dynamiques pour tous niveaux, **de débutant à avancé**, sur une base de 2h ou 1h30 par semaine à créneau fixe du lundi au samedi au choix.

Cours réguliers : inscriptions trimestrielles

299 € TTC (2h/sem. 72h par an) / 230 € TTC (1h30/sem. 54h par an)

Sur **6 niveaux**. Un niveau dure une année complète.

Début des cours à partir du 23 septembre 2020.

Stage intensif débutant : 260 € TTC

Du 10 novembre au 11 décembre 2020. 20h de cours – les mardis et vendredis de 19h à 21h. Après ce stage, possibilité de s'inscrire au 2ème trimestre de niveau 1.

Portes ouvertes (Cours pour adultes, ados et enfants)

Samedi 12 septembre de 14h à 18h

Mercredi 16 septembre de 15h à 18h

Espace Japon 12 rue de Nancy 75010 Paris 📞 34578911

ABONNEMENT En ligne www.zoomjapon.info

28€

Envoi en France
10 numéros / an
+ Club ZOOM

Union européenne
et Suisse 42 €
Autres 56 €

ou

**3 €* le numéro
sans engagement**

*Envoi en France.
Europe 4,5 €, autre 6 €



Vous souhaitez **recevoir chaque mois un exemplaire** de ZOOM Japon, alors abonnez-vous en ligne. En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement **membre du Club ZOOM**. Cela vous permet de participer **chaque mois à un tirage au sort** qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.

Actuellement, pour toutes demandes d'abonnement ou de réabonnement, une paire de baguettes sera **offerte**.

- Avec son étui en carton signé ZOOM Japon
- Fabriquées au Japon
- Teintes avec la laque Urushi de la préfecture de Kagawa
- Bois : cèdre Hinoki de la préfecture de Fukui
- Réutilisables
- Possibilité de choisir une couleur au choix



Cadeau du mois

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner un livre **Peuple invisible** de Kusunoki Shohei (Cornélius)

Pour participer au tirage au sort, envoyez nous par mail votre numéro d'abonné en répondant à la question suivante :

Quel est l'article qui vous a le plus intéressé dans ce numéro ?

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.

Jusqu'au 30 septembre 2020.



PUBLICITÉ

広告掲載

Vous souhaitez communiquer dans Zoom Japon?

Profitez également des versions anglaise, italienne et espagnole !

ズーム・ジャポン (仏語版) は、毎月フランス・スイス・ベルギー国内850箇所配布の他、日本をテーマとした主要なイベント会場でも公式配布しています。

広告掲載のお申し込みの際は、英語版、イタリア語版、スペイン語版も合わせてご検討ください。

Contact お問い合わせ :

pub@zoomjapon.info

Tél : +33 (0)1 47 00 11 33

70 000 ex en France,
en Belgique et
en Suisse.
850 points de distribution



50 000 ex en Espagne.
300 points de distribution



35 000 ex en UK.
300 points de distribution



35 000 ex en Italie.
300 points de distribution





Zoom quotidien sur le Japon et l'Asie

Restez à l'affût et au cœur de l'actu : reportages,
analyses et rencontres sur les lignes de front
d'un monde en constante évolution
— en direct de Tokyo



Disponible en VOD :
www.nhk.or.jp/nhkworld/en/news/programs/

du lundi au vendredi
à 13h00 / 20h00 (rediffusion)

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 361



canal 548



canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :
nhk.jp/world

